
bottin
Gourmand
10
MAGAZINE
50 RECETTES ORIGINALES POUR BRILLER
BEST OF
BÛCHES
16 créations inédites avec
les maisons Pouchkine,
Hermé, Ladurée, Loiseau…
BERLIN
FAITES LE MUR
EN 33 ADRESSES,
DU SNACKING DE RUE
AUX TABLES ÉTOILÉES
BOUCHÉES
GOURMANDES
Le meilleur des traiteurs
pour réveillonner
sans se fatiguer
Caviar, truffe, foie gras, langouste,
homard, saint-jacques…
INCROYABLES
MENUS DE FÊTES
Tours de main malins et shopping d'experts avec Anne-Sophie Pic,
Jacques Maximin, Michel Roth, Michel Sarran, Christophe Aribert, Jean-Paul Abadie…
uni éditions
BEL : 8,90€ - DOM/S : 10,90€
L 15361 - 10 - F: 7,90 € - RD
b. expert b. chic b. gourmand • OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE 2016



ZWILLING
J.A.HENCKELS
40
YEARS
**** FOUR STAR®
1976 - 2016
EBOOKDZ.COM
Posted by galsavosik
ZWILLING STAUB FRANCE SAS
47 bis rue des Vinaigriers - 75010 Paris - FRANCE - Tél. : + 33 (0)1 40 05 69 30
info@zwilling.fr - www.zwilling.fr - https://fr.zwilling-shop.com/
Retrouvez-nous sur
ZWILLING. Passion for the best.
Since 1731.*
* L'Excellence, notre Passion. Depuis 1731

Vive la Gaule !

Allez, on commence notre laïus par un « egotrip » en vous invitant à nous retrouver chaque semaine dans l'émission *Terres de France* animée par notre confrère et ami Jacques Legros, où nous faisons la promo de tous nos Talents Gourmands qui, du champ à l'assiette, font **la Gaule gourmande.**

Tiens, au sujet justement des pauvres Gaulois que nous sommes, et en attendant que le ciel nous tombe sur la tête, de Lutèce à Massalia, en passant par Lugdunum, **ne ratons pas les fêtes !**

Pour vos beaux yeux et vos papilles en alerte, nous avons rassemblé les plus grands sénateurs, qui nous dressent à chaque plat le banquet ultime, avec force poulardes, foies gras, saint-jacques, homards, caviar et truffes.

Merci donc à Anne-Sophie Pic, Jacques Maximin, Christophe Aribert, Jean-Paul Abadie, Michel Sarran, Michel Roth, Arnaud Nicolas et ses quatre comparses MOF, côté salé. Côté sucré, festoyons **toutes bûches déployées** avec, entre autres, les performances époustouflantes de Claire Heitzler, Pierre Hermé, Julien Alvarez, et l'orfèvre Cédric Grolet qui, de son sélect Meurice, nous offre cette couverture en or.

Pour finir, une petite pensée pour tous ces migrants français (et eux, avec toutes leurs dents) partis s'installer dans la ville réunifiée… **Berlin, bien sûr !** Joyeuse, ouverte, créative, festive, elle est aujourd'hui plus gauloise que Paris !

Avant de replier les gaules, bonnes fêtes à tous !



David Bachoffer & Philippe Quintin
Rédacteurs en chef
contact@bottingourmand.com

En couverture :
Bûche du chef pâtissier Cédric Grolet pour Le Meurice
photographiée par ***Delphine Amar-Constantini***
Dragées au chocolat, enrobage or, Établissements Dupleix.



Petit budget entre amis

Éblouissez la galerie avec ces jolies trouvailles, jusqu'à 40 € !

1. Coffret de 2 huiles d'olive vierges extra « Or de Méditerranée », 2 bouteilles de 25 cl, 15,50 €, **Cauvin.**
2. Bougeoir doré « Lithos », H. 9,5 cm, 15,90 €, **Asa-Selection.**
3. Pochon à sequins « Gold Pop Vintage 2008 » en PVC, 34 €, **Champagne Pommery.**
4. Coffret « Soir de Fêtes » réunissant rooibos (thé rouge sans théine) et tisane de Noël, 30 €, **Dammann Frères.**
5. Bol d'accueil édition 50e anniversaire, D. 9,5 cm, 33 €, **LSA International.**
6. Boule bonbonnière et ses truffes, 450 g, 38,80 €, **L'Atelier du chocolat.**
7. Flûte à champagne « Oro » en PVC, 14,95 €, **Leonardo.**
8. Bol en acier inoxydable D. 12 cm x H. 8 cm, 21 €, **Habitat.**
9. Bougie cylindrique en papier plié doré, D. 7 cm x H. 10 cm, lot de 4 : 15,50 €, **Bougies La Française.**
10. Moutarde « Très Or » saveur truffe blanche à l'huile d'olive, 130 g, 5,95 €, **Savor and Sens.**
11. Photophore « Émotion » en verre, H. 30 cm, 19,90 €, **Sia.**
12. Assiette motif renard en céramique, disponible en blanc et en noir, D. 20 cm, 3,99 €, **Monoprix.**

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



1
2
3
4
5
6
7
8
9

Fêtes plaisir

Scintillez comme une étoile avec ces belles idées, jusqu'à 100 €.

1. Gobelet « Corail » en verre peint, H. 11 cm, 95 €, **Joy de Rohan Chabot.**
2. Bouteille de vodka habillée de blanc raffiné et dotée d'un bouchon gravé du mammouth de Yukagir et d'une carte de Sibérie, 45 €, **Mamont.**
3. Coffret de 36 marrons glacés « Castanea », édité en série limitée, 520 g, 58 €, **Sabaton.**
4. Photophore « Harvest » en laiton, D. 9 cm x H. 9 cm, 53 €, **KSL Living.**
5. Rond de serviette « Massai », vendu par 2 pièces, 40 £, **Kelly Hoppen.**
6. Miel de jujubier du Yémen, 130 g, 89 €, **Alexandre Stern.**
7. Assiette gourmet ovale « Boreal Satin » en satin doré, 30 x 26 cm, 39 €, **Guy Degrenne.**
8. Coffret d'huile d'olive extra-vierge, 73,90 €, **Picoto.**
9. Couverts « Turban or » avec mitre forgée et manche en étain doré. Fait main, à partir de 62 €, **André Verdier.**

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



Douces folies

Brillez de mille feux avec ces offrandes de rêve, jusqu'à 300 €.

1. Plateau en porcelaine « Sol », 22 x 19,5 cm, 170 €, **Bernardaud.**
2. Terrine de foie gras d'oie au gewurztraminer, 200 g, 160 €, **Fauchon.**
3. Carafe de cognac cuvée « VIP XO », 172,90 €, **Frapin.**
4. Vase en cristal et or, H. 26 cm x D. 15,5 cm, 329 €, **Dorian.**
5. Applique en fibre de basalte « Gold Ghost », H. 38 cm x D. 15 cm, 225 €, **Tung Design.**
6. Théière « Golden Garden » en porcelaine premium bone, 1 litre, 139 €, **Villeroy & Boch.**
7. Saladier « Affamé » en porcelaine, intérieur émaillé or véritable, H. 14 cm x D. 21 cm, 189 €, **Tsé & Tsé Associées.**
8. « Celebris Vintage 2004 » extra-brut, 75 cl, 130,50 €, **Champagne Gosset.**
9. Bougeoir en bois d'olivier recouvert à la feuille d'or 24 carats, H. 30-35 cm, 165 €, **Rock The Kasbah.**
10. Assiette en porcelaine peinte main, 140 €, **Marie Daâge en exclusivité pour Printemps.**

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



Unlimited

Flamboyez comme personne avec ces indispensables à prix impensables.

1. Applique « Itza » en laiton brossé, L. 62 cm x P. 35 cm x H. 10 cm, 1 272 €, **Hamilton Conte.**
2. Seau à champagne « Harcourt » en cristal, 3 950 €, **Baccarat.**
3. Chaise « Masters » en polypropylène modifié coloris or, L. 57 cm x H. 84 cm x P. 47 cm, assise 46 cm, 407 €, **Kartell.**
4. Service à café « Chávena » 15 pièces, 1 045 €, **Porcel.**
5. Ensemble 24 pièces pour 6 personnes en or rose « Mood », H. 30 cm x D. 20 cm, 1 350 €, **Christofle.**
6. Lampe « Boule » en fer et laiton 60 cm, 1 430 €, **Mis en Demeure.**
7. Broc à vin or « Thistle », H. 39,2 cm, 77 cl, 1 320 €, **Saint Louis.**
8. Bougeoirs « Jazz » en verre soufflé, H. 80 cm, 693,60 €, **Les Héritiers.**

Sélection par Céline Minot

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •


PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages
DEVENEZ
PAYS
D'OCOLOGUE
Avec 56 cépages, des vins rouges, blancs et rosés aussi riches que variés, c'est si simple de trouver l'accord parfait.
chardonnay pinot noir cabernet sauvignon syrah grenache cabernet franc merlot carmenère gamay mondeuse carignan chenanson cinsaut cot portan mourvèdre petit verdot pinot gris marselan grenache gris sauvignon viognier grenache blanc muscat à petits grains carignan blanc chasan morrastel chenin clairette colombard macabeu marsanne mauzac muscat d'alexandrie piquepoul blanc négrette roussanne sémillon terret blanc ugni blanc vermentino nielluccio tempranillo grenache gris gewurztraminer muscat de hambourg sauvignon gris gros manseng bourboulenc altesse petit manseng sylvaner pinot blanc riesling sauvignon gris carignan blanc
- Photo : Lionel Moulet - © Getty Images.

Sommaire

BOTTIN GOURMAND MAGAZINE
EST UNE PUBLICATION DU GROUPE
Président : **Bertrand Corbeau**
Directrice générale : **Véronique Faujour**
Assistante de la direction générale : **Marine Lalire**

Pour toute question sur votre abonnement :
Appel non surtaxé, de 8h30 à 17h30 du lundi au vendredi
Par courrier : Uni-éditions, BP 40211, 41103 Vendôme Cedex
***Pour vous abonner :** www.bottingourmand.com*

Rédacteurs en chef :
David Bachoffer & Philippe Quintin
Direction artistique : **Camille Rochette**
Assistante : **Céline Minot**
Journaliste stagiaire : **Claire Carisey**
Secrétaire de rédaction : **Judith Nouvion**

Publicité : 22, rue Letellier, 75739 Paris Cedex 15
Tél. : 01 43 23 45 72
Directeur de la Régie : **Olivier Meinvielle**
Directrice du back office : **Nadine Chachuat**
Directrice de la publicité : **Isabelle Lecapitaine**
Tél. : 01 43 23 16 96
Directeur commercial : **Jean-Luc Samani**
Directeur vente au numéro : **Xavier Costes**
Directeur de fabrication : **Éric Thirion**

Impression : **Aubin Imprimeur**, chemin des Deux-Croix, 86240 Ligugé
N° CPPAP : en cours
Dépôt légal : octobre 2016
N° ISSN : 2274-3561
Distribution : **MLP**

Éditeur : Uni-éditions SAS
Directrice de la publication : Véronique Faujour
Siège social : 22, rue Letellier, 75015 Paris
Actionnaire : Crédit Agricole S.A.




Ce numéro comprend 164 pages :
160 pages intérieures foliotées de 3 à 162,
et 4 pages de couverture foliotées 1, 2, 163 et 164.

© Romain Guedon



Le petit marché des fêtes

par Philippe Quintin, photographies de Betül Balkan

Dieu n'est qu'un fumeur de Gitanes. Maximin, aussi. Comme Gainsbourg, Jacques Maximin est un génie. Un génie oublié (en comparaison de Robuchon ou Ducasse, de la même génération), un génie béni qui a vécu tous les succès, un génie maudit qui a connu tous les excès. En tout cas, Maximin est une légende à l'image d'un Vergé, d'un Chapel ou d'un Bocuse. Et une légende plus que vivante, au vu de tous ses projets. Pour l'heure, le chef star des années 1980/90, qui a fait tourner les têtes du gotha mondial de sa Riviera d'adoption, nous fait l'amitié d'avoir conçu ce menu de fête en exclusivité pour *Bottin Gourmand magazine.*



Échalote

En cuisine, la Rolls Royce des échalotes est la grise. « Botaniquement parlant, c'est la vraie échalote, mais elle se fait assez rare car elle est difficile à cultiver », explique Jean-Sébastien Caillot, cultivateur d'échalotes à Coole (Champagne-Ardenne). Inutile d'en mettre beaucoup : une échalote grise équivaut à trois échalotes « ordinaires » en termes d'arôme. Lors de votre achat, faites rouler le petit légume sous vos doigts, il doit être lourd et bien ferme. Autre conseil : privilégiez les échalotes à la pelure sèche et brillante.



Huître

Qu'on se le dise, toutes les huîtres ont un petit goût de noisette ! « Alors que dans l'Hérault, le coquillage est très iodé, en Charente-Maritime, la marennes d'Oléron est plus douce car elle baigne dans de l'eau saumâtre (mi-eau de mer, mi-eau douce) », nous apprend Ludovic Régnier, ostréiculteur à Loupian (Hérault). À l'achat, l'huître doit être impérativement fermée et lourde puisqu'elle contient de l'eau. Une fois ouverte, vérifiez sa fraîcheur avec la pointe d'un couteau : elle se rétracte si elle est vivante. Une mauvaise huître sent fort et a un aspect sec et anormal. « Conservez la bourriche à plat, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais (entre 5 et 15 °C) pendant huit jours », conseille l'éleveur d'huîtres. À noter : « Vous pouvez présenter l'huître sur de la glace même si la coquille fait office de glacière. Comme un bon vin, le fruit de mer est meilleur frais », plaisante Ludovic Régnier. Attention, ce produit noble est fragile, régulièrement attaqué par une bactérie qui nous empêche de déguster ce délicieux bout de mer !

Trop facile Plutôt calé Pur expert



Bûchette de saumon fumé aux huîtres

niveau

PRÉPARATION : 30 MIN • **REPOS :** 2 H • **POUR 1 BÛCHETTE**

Ingrédients

LES HUÎTRES
- 6 huîtres spéciales n° 3
- 20 g d'échalotes
- 2 g de gélatine en feuille
- 1 c. à café d'un mélange d'herbes aromatiques (persil plat, cerfeuil, ciboulette…)
- 1 c. à café de vinaigre de vin rouge
- QS de poivre

LE MONTAGE
- 80 g de saumon fumé
- 1 feuille de nori
- 1 c. à café de vinaigre de vin rouge

LA CRÈME D'ANCHOÏADE
- 1 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à café de crème fraîche épaisse
- 10 g de purée d'anchois
- 1 quartier de citron jaune
- QS de poivre

LE DRESSAGE
- 1 œuf dur
- 20 g de salades diverses
- 1 tomate
- 2 olives noires
- 1 branche de persil frisé

Préparation

ÉTAPE 1 : LES HUÎTRES
- Ouvrez les huîtres à l'aide d'une petite cuillère. Sortez-les de leur coquille et mettez-les dans leur eau à 60 °C jusqu'à ce qu'elles se raidissent un peu (environ 2 min).
- Égouttez-les, ajoutez à l'eau de cuisson la feuille de gélatine préalablement trempée dans l'eau froide. Remuez pour bien la diluer.
- Ajoutez les échalotes hachées, le vinaigre de vin rouge, les fines herbes hachées, poivrez. Mettez les huîtres dans ce mélange et gardez à température.

ÉTAPE 2 : LE MONTAGE
- Prenez un moule rectangulaire en plastique de 15 cm de long sur 6 cm de large et 3 cm de haut. Chemisez avec les tranches de saumon fumé et la feuille de nori préalablement imbibée de vinaigre pour la ramollir.
- Lorsque l'ensemble est bien disposé, versez les huîtres préparées dans ce moulage, rabattez les bords de saumon et de nori sur le dessus. Mettez au réfrigérateur 1 à 2 h pour bien laissez prendre.

ÉTAPE 3 : LA CRÈME D'ANCHOÏADE
- Mélangez la mayonnaise, la crème fraîche épaisse et la purée d'anchois.
- Ensemble, ajoutez le poivre et quelques gouttes de jus de citron.

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE
- Hachez séparément le blanc d'œuf, le jaune, puis la branche de persil frisé. Réalisez 2 motifs rectilignes sur une assiette carrée en alternant le persil frisé, le blanc et le jaune d'œuf hachés.
- Démoulez la bûchette au centre, disposez à une extrémité un bouquet de salades diverses puis répartissez la crème d'anchoïade de chaque côté de la bûchette.
- Décorez le dessus de quelques losanges de peau de tomate fraîche et de pastilles d'olives noires. Servez bien frais.

Homard breton

Le homard breton, surnommé « le petit bleu », se distingue de ses congénères par sa couleur bleu foncé et sa chair moelleuse à la saveur délicate. Et le homard femelle est réputé pour être encore plus savoureux ! Pour le reconnaître, tournez le crustacé vivant sur le dos : entre le thorax et la queue se situent deux crochets. Chez la femelle, ils sont petits, minces et souples alors que chez le mâle, ils sont gros, pointus et ronds. Lorsque le homard est cuit et coupé en deux, on reconnaît la femelle à ses œufs rouge orangé. Un conseil : entre deux homards de taille égale, choisissez le plus lourd, à la carapace la plus dure. Dans tous les cas, le meilleur du homard se situe dans la queue ! Notez que la carcasse peut être utilisée pour réaliser fond, bisque ou bouillon. On peut même broyer la tête pour en extraire toutes les saveurs !



Riz basmati

Le riz basmati (« reine des parfums » en hindi) doit son parfum et sa saveur délicate à son procédé de maturation. Après la moisson, ce riz aux grains longs et fins est vieilli pendant un an afin de bien développer ses richesses. Pour faire le bon choix, examinez les grains crus en vrac : ils doivent être longs, égaux, blancs et l'odeur caractéristique (mélange de cardamome, de fruits et de graines) bien présente. Évitez les sacs de jute car le riz prend leur odeur. Préférez les sacs en toile ou les emballages en plastique dur qui protègent la saveur. Vérifiez que le poids et le pays d'origine du riz sont indiqués. La date de récolte détermine la qualité du riz : plus il est vieux, meilleur il est ! Comme le vin, le riz gagne à vieillir un peu. Sec, conditionnez-le dans un récipient hermétique et gardez-le jusqu'à huit mois.

Confit de homard breton, riz basmati cuisiné

niveau


PRÉPARATION : 1 H 30 • **REPOS :** 2 H • **CUISSON :** 30 MIN • **POUR 2 PERSONNES**

Ingrédients

LE BEURRE
- 1 kg de beurre doux

LE RIZ
- 50 g de riz basmati nature
- 2 branches d'estragon frais

LE HOMARD
- 1 homard breton de 500 g
- 5 l d'eau
- 50 g de sel
- QS de sel et de poivre

DRESSAGE
- 1 citron jaune

Préparation

ÉTAPE 1 : LE BEURRE
- Clarifiez le beurre à chaleur douce, laissez-le reposer afin qu'il se décante, environ 2 h pour un meilleur résultat.
- Lorsque le beurre est bien « clair », mettez-le dans une poêle assez haute de bord, en prenant soin que le petit-lait ne se mêle pas lors du transvasement. Réservez la poêle contenant le beurre clarifié à 60 °C.

ÉTAPE 2 : LE RIZ
- Cuisez le riz à l'eau bouillante salée. Rafraîchissez à l'eau courante, égouttez.
- Hachez l'estragon frais puis réservez.

ÉTAPE 3 : LE HOMARD
- Mettez à bouillir 5 l d'eau avec 50 g de sel. Plongez le homard à ébullition pendant 1 min, égouttez-le. Détachez les pinces du coffre, détaillez la queue en 5 anneaux.
- Cassez les pinces légèrement. Salez et poivrez l'ensemble.
- Dans une casserole haute, faites chauffer le beurre contenu dans la poêle à 60 °C, mettez les pinces de homard à confire pendant 5 min en maintenant la température initiale. Ôtez les pinces, mettez de côté.
- Plongez les anneaux de homard et laissez confire 3 min. Décortiquez, réservez les chairs et les anneaux au chaud.
- Finissez de confire le homard en plongeant le coffre dans le beurre chaud pendant 10 min, puis égouttez.
- Récupérez toutes les parties crémeuses du coffre du homard.

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE
- Sur une grande assiette ovale, disposez le coffre et les anneaux de homard. Réchauffez le riz avec 10 cl de beurre de cuisson du homard, ajoutez l'estragon haché, les parties crémeuses, rectifiez l'assaisonnement, remplissez chaque anneau de carapace de riz cuisiné.
- Disposez la chair de chaque anneau sur le riz. Posez de chaque côté du coffre une pince décortiquée, arrosez les chairs avec une cuillerée à café de beurre de cuisson encore chaud, puis le tout du jus d'un citron. Servez chaud.

Lentille verte du Puy

Cette légumineuse originaire du Puy-en-Velay est cultivée dans une zone divisée en deux ensembles naturels : le plateau basaltique du Velay et le bassin du Puy. Ce sont ces terres volcaniques qui accélèrent sa maturation et lui confèrent un léger goût de noisette très appréciable. Vous pouvez la trouver partout en France, et pas de doute à avoir lors de votre achat : la « petite verte » du Puy bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1996 et d'une AOP (Appellation d'origine protégée) depuis 2008.



Pigeonneau

Le pigeonneau, jeune pigeon à la chair tendre et délicate, est nourri par ses parents jusqu'à maturité. Le meilleur moment pour le consommer se situe à 30 jours, lorsqu'il est prêt à quitter son nid. « Après 50 jours, il est déjà considéré comme un pigeon, oiseau à la chair plus ferme », insiste Alex Dequidt, éleveur de pigeons à Steenvoorde (Nord). Au moment de l'achat, vérifiez que l'animal est estampillé « pigeonneau » afin de profiter de sa viande si goûteuse. Ses meilleurs morceaux ? « Les filets, comparables au magret de canard », explique Alex Dequidt. « Entier, il peut se conserver quinze jours au réfrigérateur et une semaine s'il a été vidé. »

Pigeonneau moulé en savarin

niveau  **PRÉPARATION :** 2 H • **CUISSON :** 40 MIN • **POUR 2 PERSONNES**

Ingrédients

LE PIGEONNEAU
- 1 pigeonneau de 350 g
- 20 g de beurre
- 25 cl de Sidi Brahim rouge
- QS de sel et de poivre

LES LENTILLES
- 50 g de lentilles vertes du Puy
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 20 g de carottes rouges
- 20 g d'échalotes
- QS de thym
- QS de laurier
- QS de sel et de poivre

LA CUISSON
- 40 g de beurre
- QS de sel et de poivre

LE DRESSAGE
- 20 g de foie gras mi-cuit de canard
- 8 tranches de chorizo pur Bellota
- 1 c. à café de persil plat

Préparation

ÉTAPE 1 : LE PIGEONNEAU
- Levez les 2 filets du pigeonneau ainsi que les 2 cuisses. Enlevez la peau des filets. Salez, poivrez les cuisses et les filets.
- Hachez au couteau uniquement le coffre du pigeonneau, faites revenir la carcasse dans une poêle avec 20 g de beurre jusqu'à coloration, dégraissez et mouillez avec le vin rouge. Portez à ébullition puis réservez à couvert.

ÉTAPE 2 : LES LENTILLES
- Faites revenir dans une petite casserole avec 20 g de beurre : les échalotes hachées, les carottes en brunoise, la gousse d'ail, le thym, le laurier, et ajoutez les lentilles. Mouillez à hauteur avec de l'eau, laissez cuire doucement, environ 20 à 25 min, assaisonnez. Couvrez et réservez.

ÉTAPE 3 : LA CUISSON
- Dans une poêle, mettez 30 g de beurre, laissez venir à noisette et cuisez rapidement les 2 filets de pigeonneau (environ 15 sec) de chaque côté pour les tenir bien saignants. En même temps, cuisez les cuisses en cuisson normale, environ 3 min.
- Détaillez les filets en très fines tranches, rangez-les en les faisant se chevaucher dans 2 moules à savarin de 12 cm de diamètre, poivrez. Mettez de côté.
- Reprenez le fond de pigeonneau au vin rouge et versez-le dans la poêle de cuisson du pigeonneau, amenez à ébullition et laissez cuire doucement 5 min. Passez au chinois fin, remettez sur feu et laissez réduire de moitié.
- Hors du feu, ajoutez 10 g de beurre très froid en morceaux, salez et poivrez. Réservez.

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE
- Reprenez les lentilles, ajoutez le foie gras et le persil haché et mélangez jusqu'à liaison complète afin que le foie gras soit bien fondu.
- Remplissez de ce mélange les moules chemisés de tranches de pigeonneau, rabattez au besoin celles qui dépassent. Tassez bien puis démoulez au centre de grandes assiettes et maintenez au chaud.
- Réalisez 16 rouleaux de chorizo. Retirez les moules et remplissez les centres des savarins du reste de lentilles. Répartissez les rouleaux de chorizo sur le dessus de chaque moule et nappez de la sauce au vin rouge chaude. Servez chaud.

Ananas

L'ananas, fruit ovoïde à la saveur sucrée et acidulée, nous vient d'Amérique du Sud, d'Amérique centrale, et des Caraïbes. Les bons critères de choix ? Le fruit exotique doit être lourd et parfumé et ses feuilles vigoureuses et d'un vert franc. Si vous pouvez tirer une feuille de sa couronne facilement, l'ananas est mûr. À noter : ne conservez pas le fruit au réfrigérateur car il supporte mal les températures inférieures à 10 °C. Gardez-le plutôt dans un endroit frais et sec.



Figue sèche

Ce petit fruit très parfumé à la forme d'un sac charnu renferme une pulpe rose et de minuscules graines. Avant de prendre sa forme séchée, il subit de longues heures de séchage : jusqu'à quarante heures dans un déshydrateur et quelques mois au soleil. Cette dernière technique, plus écologique et plus économique, préserve les vitamines du fruit. Il suffit de disposer les figues en rang sur des clayettes et de les retourner tous les jours. À noter : 1 kilo de fruits secs nécessite 5 kilos de figues fraîches.

Tajine de fruits frais et secs

niveau   **PRÉPARATION :** 30 MIN • **CUISSON :** 1 H 30 • **POUR 2 PERSONNES**

Ingrédients

LE SIROP D'ÉPICES
- 5 cl d'alcool de figues (boukha)
- 10 cl d'eau
- 20 g de cassonade
- 50 g de beurre
- 2 à 3 gouttes d'extrait de vanille
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de muscade
- 1 clou de girofle
- 1 feuille de laurier
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de curry
- 1 baie de Genièvre
- 1 citron
- QS de zestes de citron et d'orange

LES FRUITS
- 20 g de chaque fruit (mangue, poire, ananas, kiwi, orange, groseilles, fraises, minibananes, framboises)
- 2 dattes pas trop sèches
- 2 figues pas trop sèches
- 10 raisins secs de Corinthe
- 10 raisins secs de Smyrne
- 2 amandes émondées blanches
- 2 pruneaux secs

LE DRESSAGE
- 4 boules de glace au lait d'amande

Préparation

ÉTAPE 1 : LE SIROP D'ÉPICES
- Faites bouillir ensemble l'alcool de figue avec 10 cl d'eau, le sucre, le beurre, les épices, les zestes d'agrumes et le jus du citron. Réservez.

ÉTAPE 2 : LES FRUITS
- Épluchez ou pelez tous les fruits le nécessitant. Disposez tous les quartiers de fruits frais (sauf les rouges) dans le plat à tajine. Ajoutez les fruits secs et versez dessus le sirop d'épices.
- Mettez le chapeau du plat à tajine et cuisez au four à chaleur tournante à 180 °C environ 1 h 30. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les fruits rouges équeutés et égrainés au besoin.

ÉTAPE 3 : LE DRESSAGE
- Servez tel quel, accompagné d'une glace au lait d'amande de préférence.



Imaginez le Maximin des années 1980/90 comme le Lignac ou le Alléno d'aujourd'hui puissance internationale. Régine (avec qui il s'est un temps associé entre Paris, Miami et New York), Liza Minnelli, Mireille Mathieu, Lio etc. ne juraient que par le cuisinier star. Du côté de ces messieurs, ses mentors, Bocuse, Vergé, Chapel, Guérard ou Senderens, n'en finissaient pas d'être soufflés par son génie créatif, tout comme les artistes, people et politiques de l'époque : César, Arman, Jean Yanne, Trenet, Roger Moore, Eddie Barclay, Jacques Martin, Yves Mourousi, Raymond Barre et tant d'autres.



Avec Jacques Maximin, chaque passion suscite une collection : verreries de Jean-Claude Novaro, moules en cuivre, cuisinières miniatures, livres rares, figurines de cuisiniers en porcelaine, biscuit et bronze…

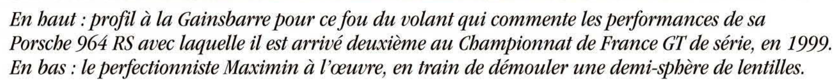
Et Dieu créa Maximin

Né en 1948 dans une modeste marmite, « Mes parents tenaient une station-service, bar-tabac, resto à Rang-du-Fliers, dans le Pas-de-Calais », ce Meilleur Ouvrier de France a tout vu tout connu de sa Riviera d'adoption : la gloire au Negresco pendant dix ans, la folie des grandeurs avec son Théâtre, à Nice, où il installe les cuisines sur la scène, le repli salutaire quand il installe un restaurant dans sa propre maison sur les hauteurs de Vence, et, enfin, une retraite très active quand il ouvre son Bistrot de la Marine à Cagnes-sur-Mer : « Je viens de vendre cette petite affaire, et je profite de cette tribune pour faire un démenti : non, je n'ai pas mis fin à ma carrière ! » Qu'on se le dise, Maximin a troqué sa toque pour des missions de consultant. Ducasse, l'ami de toujours, lui a confié via son groupe deux beaux projets au Maroc. « Pour cette fin d'année, je suis en mission à Bouskoura, à vingt kilomètres de Casablanca, pour l'ouverture d'un country club avec golf, spa, tennis, où j'ai élaboré la carte de la brasserie et du restaurant gastronomique. Et au printemps 2017, je dois imaginer la carte d'une brasserie haut de gamme pour un music-hall à Casa même, au bord de la mer. » Besoin de retrouver des étoiles ? Pas de problème, Maximin en a plein les yeux, et surtout plein sur son col bleu, blanc, rouge de vice-président des MOF. « Comme je sais de quoi je parle, je pense pouvoir apporter mon savoir-faire à toutes les maisons qui ont besoin de redorer leur blason. » C'est le cas de la Ferme Saint-Siméon qui l'a contacté pour trouver un jeune chef et concevoir les cartes printemps/été et automne/hiver sur au moins quatre ans.









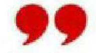
En haut : profil à la Gainsbarre pour ce fou du volant qui commente les performances de sa Porsche 964 RS avec laquelle il est arrivé deuxième au Championnat de France GT de série, en 1999. En bas : le perfectionniste Maximin à l'œuvre, en train de démouler une demi-sphère de lentilles.



Sur le seuil de leur belle villa sur les hauteurs de Vence, Josy et Jacques avec leur petite-fille, Daylina, et leurs quatre chiennes, Nana, Belle, Adèle et Chouquette.



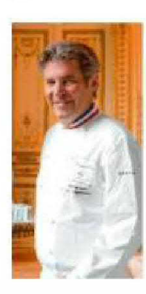
« L'art, les chiens, les voitures, les Gitanes, ce sont des passions. La cuisine, une addiction !



Dans les cuisines de sa maison, à Vence, Jacques Maximin a constitué une minibrigade le temps de ce reportage avec, de gauche à droite, le jeune commis Yoann Musa, Laurent Broussier (qui travaillait déjà avec le chef au temps du Théâtre, à Nice) et Mamaudou à la plonge.

Un chef-d'œuvre vivant

Chapel, Vergé, Bocuse… À l'époque de sa splendeur, le trio des plus grands n'en revenait pas : autant de talent réuni dans un seul homme ! François Simon, le critique gastronomique à la dent – très – dure, a proclamé Jacques Maximin « chef-d'œuvre vivant ». La cuisine des légumes, les desserts à l'assiette, le dressage cerclé… La gastronomie française, pour ne pas dire mondiale, doit beaucoup à ce pionnier, ce créateur à l'énergie herculéenne : « Moi, tu comprends, je cuisine "clac-clac". Je ne note rien, c'est à l'instinct. Un vrai Gitan ! Maintenant, c'est sûr, j'ai du bagage technique. » Du coup, quand il se met dans l'idée d'écrire un livre de recettes, il met un certain temps : « J'ai mis trois ans à écrire ce bouquin de 500 pages, et il n'y a même pas une photo ! » L'ouvrage en question, *Jacques Maximin cuisine les légumes*, chez Albin Michel, publié en 1998, est une véritable référence qui n'a pas pris une ride. « Chaque fois, et par trois fois, que j'aurais pu avoir la troisième étoile, je quittais les cuisines des maisons en question. » Vous l'avez compris, Maximin marche au coup de cœur, au coup de gueule, au coup de sang. Il aime l'ordre dans son désordre, et nous, on adore l'entendre philosopher sur sa « part d'erreur qui fait partie de son talent ». Une Gitane sans filtre au bec, le maestro reconnaît qu'il peut « être dur à suivre » et que « la passion a pu le rendre excessif », mais qu'elle l'a aussi « fait durer ». Dans les années 1980, où chacun pouvait s'exprimer avec un grain de folie, le showman Maximin a fait des étincelles qui brillent encore dans tous les cœurs et les papilles des gastronomes.



Mes dressages qui déménagent

De retour à Paris, Michel Roth investit le très réputé restaurant Lasserre pour revoir les menus et réunir une brigade au complet ! Dans son agenda bien booké, il a aussi trouvé le temps de repenser la carte d'hiver de la maison Lenôtre pour le Lido. Entre champagne et paillettes, il nous concocte un repas de fête. Michel Roth fait son show ! ***photographies d'Alexandre Réty***

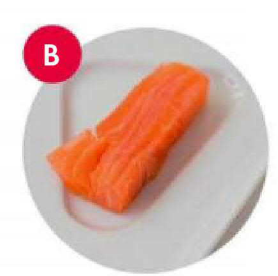
LES TROIS GESTES

A



Formez des miniblinis à l'aide d'une poche à douille. Cuisez à la poêle antiadhésive avec un peu d'huile d'olive. Réservez.

B



Incisez le saumon mariné, insérez-y des tranches de saumon fumé. Taillez un rectangle large de 5 x 15 cm.

C



Prélevez le jaune des œufs de caille et faites un mimosa avec la mayonnaise. Réalisez des petites boules de 2 mm.

EN SAVOIR PLUS SUR…

LE SAUMON FUMÉ

Le saumon fumé égaye les tables de fête par sa couleur rose orangé. En Europe, l'espèce généralement consommée est le saumon de l'Atlantique (tournez-vous plutôt vers l'Écosse ou l'Irlande). Idéalement, privilégiez le poisson sauvage à celui d'élevage, mais le sauvage est très difficile à trouver. « Pour ma part, j'utilise un poisson d'élevage haut de gamme certifié label rouge provenant d'Écosse », explique Emmanuel Coupin, pisciculteur à Villette (78).

niveau

Traîneau de saumon fumé et mariné

PRÉPARATION : 45 MIN • **REPOS :** 24 H • **CUISSON :** 3 H • **POUR 4 PERSONNES**



PROGRESSION >>>

L'ENTRÉE

Retrouvez la recette page 29

LES QUATRE GESTES



A

Pressez les ris de veau dans un emporte-pièce rond pendant une nuit.



B

Disposez les bâtonnets de salsifis en rang et formez un cercle avec un emporte-pièce.



C

Hors du feu, ajoutez les épices concassées, puis le jus de citron au miel caramélisé.



D

Dans un sautoir, faites rôtir au beurre les ris de veau environ 10 min de chaque côté, sur feu doux, avec de l'ail et du thym.



Ris de veau rôti au miel de Noël

PRÉPARATION : 45 MIN • **CUISSON :** 50 MIN • **POUR 4 PERSONNES**



PROGRESSION >>>

EN SAVOIR PLUS SUR…

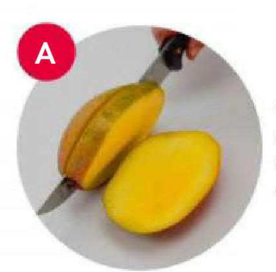
LE RIS DE VEAU

Chic, du ris de veau ! Ce mets assez onéreux désigne le thymus, glande située à l'entrée de la poitrine de l'animal. Sa partie la plus appréciée est la noix, ou « pomme ». Privilégiez les ris des veaux élevés sous la mère, à la viande plus savoureuse, et ceux à la noix ferme au toucher et à la chair blanche à rose clair. Évitez les ris flasques, couverts de sang ou d'hématomes. « Demandez à un boucher expérimenté de le préparer », conseille David Davaine, boucher charcutier à Douai (59).

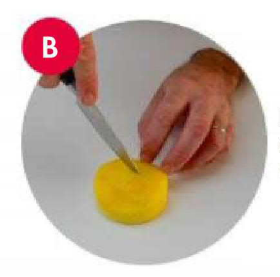
LE PLAT

Retrouvez la recette page 29

LES QUATRE GESTES



Coupez les mangues avec la peau le long du noyau pour en extraire la chair.



Dessinez un quadrillage sur chaque face à l'aide d'un couteau.



Déposez les mangues sur le caramel et faites cuire des 2 côtés pendant 2 min environ afin de bien les colorer.



Roulez les boules dans la poudre de coco.

EN SAVOIR PLUS SUR…

LA MANGUE

Douce et acidulée mangue… Mêlant des saveurs de pêche, d'abricot, de banane et de fleur, ce fruit charnu (il peut peser de 300 g à 2 kilos !) est prêt à être mangé lorsque sa peau s'abaisse sous la pression (légère) des doigts. Attention : parfois, la mangue est molle à la surface car elle a été malmenée pendant le transport, mais n'est pas arrivée à maturité. Sentez, regardez : un parfum capiteux doit s'en dégager et des traces de sucre être visibles à la base de la queue.

niveau

Mangue rôtie sur chemin fruité

PRÉPARATION : 1 H • **CUISSON :** 20 MIN • **POUR 4 PERSONNES**



PROGRESSION >>>

LE DESSERT

Retrouvez la recette page 29



Traîneau de saumon fumé et mariné

Ingrédients

• 4 tranches de saumon fumé **LA MARINADE DE SAUMON** • 500 g de saumon frais • 900 g de sucre en poudre • 120 g de gros sel • 100 g de jus d'orange • 1 zeste d'orange • 3 g de poivre blanc • 4 g de poivre du Sichuan • QS de poivre 5 baies **LE COULIS VERT** • 1 botte d'aneth • QS d'huile d'olive **L'APPAREIL À BLINIS** • 100 g de farine • 15 cl de lait • 7 g de sucre • 30 g de jaune d'œuf • 37 g de beurre fondu • 45 g de blanc d'œuf • 15 mg d'encre de seiche • 7 g de levure • 1 pincée de sel • 7,5 g d'huile d'olive **LES CHIPS DE KUMQUAT** • 2 kumquats • ¼ l d'eau • 125 g de sucre **LA GARNITURE** • 2 œufs de caille • 4 radis rouges boules • 1 branche de céleri • 1 pomme granny smith • 50 g de mayonnaise • 50 g de haricots verts fins • 1 oignon rouge • 1 citron vert • 1 orange **LE DRESSAGE** • 15 g de poudre de baies roses • 20 g de minicâpres • 50 g de câpres à queue • QS d'œufs de saumon

Préparation

ÉTAPE 1 : LA MARINADE DE SAUMON
- Mélangez tous les ingrédients et mettez en marinade pendant 6 h au réfrigérateur.
- Rincez le saumon à l'eau claire et égouttez.

ÉTAPE 2 : LE COULIS VERT
- Faites blanchir la botte d'aneth à l'eau bouillante. Laissez refroidir. Mixez avec de l'huile d'olive

ÉTAPE 3 : L'APPAREIL À BLINIS
- Mélangez tous les ingrédients sauf l'encre de seiche. Séparez la préparation en 2, puis ajoutez l'encre de seiche dans une partie. Suivez le geste A.

ÉTAPE 4 : LES CHIPS DE KUMQUAT
- Faites des lamelles de kumquat. Préparez le sirop en mélangeant sur feu doux l'eau et le sucre. Trempez les lamelles dans ce sirop, puis faites-les sécher au four à 70 °C durant 3 h.

ÉTAPE 5 : LA BANDE DE SAUMON
- Suivez le geste B.

ÉTAPE 6 : LA GARNITURE
- Mettez les œufs de caille à pocher. Coupez-les en 2. Suivez le geste C.
- Taillez la pomme en julienne. Faites cuire les haricots à l'eau salée 2 min. Ils doivent rester croquants et verts. Séparez-les en 2. Faites blanchir le céleri. Prélevez les zestes de l'orange et du citron vert. Coupez les radis en quartiers, coupez l'oignon en rondelles.

ÉTAPE 7 : LE DRESSAGE
- Disposez sur une assiette la bande de saumon, ajoutez les haricots séparés, les œufs de caille, les minicâpres, les câpres à queue, 1 radis rose en rondelles, des œufs de saumon, des chips de kumquat, le coulis vert, la julienne de pomme, les boules de mimosa et les écorces de citron et d'orange. Sur le côté, dressez les blinis en alternant les natures et ceux à l'encre de seiche. Saupoudrez de poudre de baies roses.



Ris de veau rôti au miel de Noël

Ingrédients

LES RIS DE VEAU • 4 pièces de 200 g de ris de veau bien pommé • 1 gousse d'ail • 1 branche de thym • 80 ml de jus de veau • QS de beurre **LA GARNITURE** • 300 g de salsifis • QS d'huile d'olive • 50 g de beurre **LA MÂCHE** • 150 g de mâche • QS d'huile d'olive • QS de sel • QS de poivre • 1 citron vert **LE MIEL ÉPICÉ** • 2 c. à soupe de miel • 1 g de poivre long • 1 g de poivre de Jamaïque • 1 g de poivre du Sichuan • 1 g de poudre de gingembre • 1 g de poudre de cardamome • 1 citron **LE DRESSAGE** • 40 g de truffe noire • ½ botte de ciboulette ciselée • 500 g de pain d'épice • 1 pincée de fleur de sel

Préparation

ÉTAPE 1 : LES RIS DE VEAU
- Faites blanchir les ris de veau à l'eau bouillante 3 min, laissez refroidir. Enlevez la peau, nettoyez-les et suivez le geste A.

ÉTAPE 2 : LA GARNITURE
- Épluchez les salsifis, taillez-les en bâtonnets et faites-les rôtir au beurre et à l'huile d'olive.
- Suivez le geste B.

ÉTAPE 3 : LA MÂCHE
- Lavez la mâche, assaisonnez avec le mélange d'huile d'olive, de sel, de poivre et de citron pressé. Réservez.

ÉTAPE 4 : LE MIEL ÉPICÉ
- Dans une casserole, faites caraméliser le miel. Suivez le geste C.
- Filmez et laissez infuser 30 min.

ÉTAPE 5 : LE PAIN D'ÉPICE
- Découpez à la mandoline 1 fine tranche de pain d'épice et formez des étoiles avec un emporte-pièce de 2 cm environ.

ÉTAPE 6 : LA CUISSON
- Suivez le geste D.
- À la fin de la cuisson, déglacez au miel épicé.

ÉTAPE 7 : LE DRESSAGE
- Sur une assiette, dressez un lit de salsifis, posez le ris de veau dessus. Ajoutez la fleur de sel, la ciboulette ciselée et les étoiles de pain d'épice. Disposez tout autour de l'assiette les lamelles de truffe en alternance avec des pétales de mâche. Versez le jus de veau chaud.



Mangue rôtie sur chemin fruité

Ingrédients

LE CONFIT D'ORANGE • 1 kg d'oranges • QS de sucre • QS d'eau **LES MANGUES RÔTIES AU CARAMEL** • 3 mangues à point • 50 g de sucre • 1 gousse de vanille • 200 g de jus de fruit de la passion • 1 jus de citron vert **LES FRUITS** • 200 g d'ananas • 1 kiwi • 1 orange • 1 pomme • 1 jus de citron **LES CRISTALLINES** • 40 g de glucose • 100 g de fondant pâtissier **LES BOULES COCO** • 55 g de trimoline • 110 g de sucre • 10 g de gélatine en poudre • 30 g de pulpe coco • QS de poudre de noix de coco • 35 g d'eau **LE DRESSAGE** • 1 zeste de citron vert

Préparation

ÉTAPE 1 : LE CONFIT D'ORANGE
- Dans une casserole, portez à ébullition les oranges coupées en 2, couvrez d'eau. Répétez cette opération 7 fois.
- Pour la dernière opération, ajoutez le même poids en sucre que le mélange. Portez de nouveau à ébullition, laissez cuire 1 h à feu doux puis mixez. Réservez au réfrigérateur.

ÉTAPE 2 : LES MANGUES RÔTIES AU CARAMEL
- Suivez le geste A.
- Découpez des cercles de mangue avec un emporte-pièce rond. Réservez les chutes pour les fruits.
- Suivez le geste B.
- Dans une poêle, versez le sucre, faites un caramel à sec, déglacez avec le jus de passion et le jus de citron. Ajoutez la gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur et grattée.
- Suivez le geste C.

ÉTAPE 3 : LES FRUITS
- Taillez le kiwi en petits quartiers. Réservez dans un bol. Taillez les autres fruits et les chutes de mangues puis arrosez du jus du citron. Réservez au frais.

ÉTAPE 4 : LES CRISTALLINES
- Faites fondre les 2 éléments dans une casserole, cuisez à 152 °C et versez sur feuille de Silpat.
- Après refroidissement, cassez en morceaux puis mixez pour obtenir une poudre.
- Sur une plaque Silpat, déposez un emporte-pièce en forme de champignon et saupoudrez de poudre de sucre. Passez au four à 170 °C quelques minutes, sortez la plaque dès que le sucre a fondu, décollez les champignons après refroidissement et réservez pour le dressage.

ÉTAPE 5 : LES BOULES COCO
- Dans une casserole, portez à ébullition le sucre et l'eau jusqu'à 110 °C. Dans une autre casserole, versez la trimoline puis ajoutez la préparation sucrée précédemment obtenue, remuez à l'aide d'un fouet. Ajoutez la gélatine préalablement gonflée à l'eau froide, puis la pulpe de coco.
- Réservez 1 nuit au frais puis suivez le geste D.

ÉTAPE 6 : LE DRESSAGE
- Mettez un cercle de mangue rôti au milieu de l'assiette, ajoutez 1 cristalline sur le dessus en effectuant une légère incision. Déposez les bâtonnets de kiwi et le mélange de fruits sur cette même cristalline. Terminez par des boules coco et du confit d'orange, tout autour.

Les produits de cette rubrique ont été fournis par la Maison Le Delas à Rungis.

Caviar &

à moins

La petite cuillère en nacre, une dégustation dans la durée et même une petite pointe de recueillement ne rendront que plus divins quelques grains de caviar. Mais ce produit sublime, rare et coûteux, sait aussi se rendre accessible…

Par Alice Mahlberg

le lieu



Quand l'esprit de château s'associe au contemporain.

Dans les années 2000, Charles de Saint-Vincent associe la maison familiale, fondée en 1888, à sa passion du caviar afin de rendre ce dernier plus accessible tout en gardant sa magie et son caractère exceptionnel : le concept du « caviar cool » est né ! Sur deux niveaux, le restaurant Boutary se décline en rouge et noir, ou tout or, dans un univers chic et sobre signé de l'artiste Ann Grim.

le proprio et son chef



Charles de Saint-Vincent (à gauche) est un « ex-voyageur reconverti dans les plaisirs de bouche ». Après 12 ans à travailler dans les vins et spiritueux, le président de la maison Boutary se consacre à son restaurant, mais aussi à la distribution de caviar, au négoce et à l'élevage. Jae Wook Hur, jeune chef nippo-coréen passé chez Robuchon, Nomicos et Piège, propose une cuisine pleine d'influences asiatiques « pop », fraîche et ultra-moderne.

les produits





LE BELUGA : les grains de son caviar sont gros et moelleux (3 à 4 mm), gris, avec un goût iodé délicatement beurré. C'est le plus prisé et le plus cher. Entre 400 et 800 € les 100 g.
L'OSCIÈTRE : l'appellation regroupe 2 espèces cousines de la mer Caspienne et des rives de la Russie. Ses œufs sont bruns, de taille moyenne à grosse (de 2,5 à 3,5 mm). Il est plus iodé, avec des notes de noisette. Environ 300 € les 100 g.
LE SEVRUGA : il donne un caviar gris à petits grains (moins de 2,5 mm) très savoureux, très iodé, avec des notes de beurre et de noisette. Environ 300 € les 100 g.
LE BAERI : cet esturgeon sibérien est l'espèce la plus élevée dans le monde. Le caviar d'Aquitaine en est exclusivement issu. Ses grains bruns ont une taille moyenne (2 à 3 mm), une saveur fruitée avec une légère pointe iodée. Environ 300 € les 100 g.
LE STERLET : encore méconnu, ce caviar à petits grains (2 mm) offre un goût fin très agréable, une texture crémeuse et une saveur intense. Environ 300 € les 100 g.





Truffe

de 20 €

Puissante et délicate, la truffe transcende le plus simple des mets pour le transformer en plat exceptionnel. Du luxe ? Assurément ! Mais ces quelques lamelles fraîchement coupées sont à la portée de tous les gastronomes.

Photographies de Betül Balkan*

le lieu



Une petite salle charmante, mi-restaurant mi-boutique,

tout en matériaux bruts : mur en pierre, bois foncé… Le mot d'ordre : simplicité. Le duo de patrons démocratise la truffe grâce à une carte simple à prix accessibles. Dans l'assiette ? « Des plats pas compliqués, qui mettent la truffe en valeur sans jamais la masquer », explique le chef, fier de permettre à des clients de déguster, parfois pour la première fois, un produit de luxe.

le proprio et son chef

Après 12 ans passés à la Maison de la Truffe, Cyril Bocciarelli (à droite) ouvre son affaire en 2008, entre le Champs-de-Mars et les Invalides. Ce restaurateur d'origine italienne s'est ensuite associé au jeune Nicolas Orlando, arrivé en 2012 dans les cuisines de Truffes Folies en tant qu'apprenti. Aujourd'hui chef du restaurant à 21 ans, Nicolas s'investit avec Cyril dans l'ouverture d'un bar à pâtes dans le VIIIe arrondissement de Paris.

les produits



La reine, c'est la truffe noire précieuse du Périgord (*tuber melanosporum*, entre 500 et 1 000 € le kilo). Ce « diamant noir » se récolte essentiellement dans le sud-est et le sud-ouest de la France (Gard, Drôme, Vaucluse, Alpes-de-Haute-Provence) de décembre à mars, à quelques centimètres de profondeur. La truffe noire de Bourgogne (*tuber uncinatum*, entre 400 et 700 € le kilo) est la plus largement répandue en Europe. Elle se récolte d'octobre à janvier. Son parfum s'apparente à celui de la noisette. La truffe blanche d'Alba (*tuber magnatum pico*, entre 5 000 et 7 000 € le kilo) est l'espèce la plus chère, la plus recherchée et la plus rare au monde. Elle se récolte seulement en Italie et en Croatie d'octobre à décembre. Son parfum très prononcé rappelle celui de l'ail. La truffe d'été (*tuber aestivum*, entre 150 et 250 € le kilo) est une espèce commune moins goûteuse qui se récolte de mai à septembre. Elle est noire à l'extérieur et blanche à l'intérieur.

CÔTÉ CAVIAR…



DEUX OUVERTURES AU COMPTOIR DU CAVIAR
Le Comptoir du Caviar, racheté l'an dernier par les frères Gardinier (Taillevent, Château Phélan Ségur), vient d'ouvrir deux nouvelles boutiques, à Cannes et à Paris, boulevard Malesherbes.



ÉTERNELLE KASPIA
Depuis les années 1920, le restaurant Caviar Kaspia est une véritable institution de la place de la Madeleine, au-dessus de la boutique. Abordable, le menu Raspoutine à 76 €. Une folie, le menu Empire, 1 098 € pour deux.



KAVIARI OUVRE LA MANUFACTURE
Dans les ateliers historiques de la maison, à Paris, la toute nouvelle Manufacture Kaviari propose cours et dégustations. Une fois par mois, un chef étoilé concocte un menu dégustation autour du caviar. Arnaud Lallement ouvre le bal le 15 novembre. Dégustation « Trois boîtes sinon rien », 190 €.



STURIA, MADE IN FRANCE
La marque du premier producteur de caviar en France fête ses 20 ans et propose comme chaque année son traditionnel caviar de Noël. Un affinage léger de quelques jours pour ce caviar aux saveurs de noisette paré d'un bel écrin. 51 € la boîte de 20 g.



PETROSSIAN'S TOUCH
Le coffret Caviar Touch comprend des créations originales : le moulin Fleur de caviar, un pot de grains de caviar séchés, une feuille de Papierusse, un pot de Caviarcream et un pot de Caviarcube, 180 €.



ULTREÏA, ODE À LA FEMME
Inès de La Fressange a dessiné un très bel écrin en édition limitée pour la maison de caviar de la place Vendôme et sa fondatrice, Véronique Martin. Deux femmes passionnées qui célèbrent l'art de vivre à la française. À partir de 100 € les 50 g.

POMME DE TERRE AU CAVIAR À 19 €
Quoi de plus classique et de plus simple que l'association caviar et pomme de terre ? Dans cette version revisitée, la surprise est apportée par la fumée qui vient parfaire la fusion des deux ingrédients clés.

OIGNON DOUX AU CAVIAR À 19 €
Une recette hommage au XIXe siècle, où le caviar très salé était considéré comme un condiment et servi avec oignons, câpres ou vinaigre. Un plat clin d'œil très doux, revu et corrigé.

POP-SAUMON MARINÉ ET CAVIAR À 15 €
Un saumon frais doucement mariné, dont les notes gourmandes et acidulées sont rehaussées par le sel du caviar. Quelques touches exotiques et colorées pour une table de fête !
Supplément caviar selon grammage.

Caviar &

À DÉGUSTER

1. Dom Pérignon Vintage 2006, 150 €.
2. Vodka Veuve Capet, 46 €.
3. Château Salettes blanc 2015, Bandol, 17 €.
4. M. Chapoutier, Chante-Alouette 2015, Hermitage blanc, 55,70 €.



ŒUF EN COCOTTE À LA TRUFFE À 16 €
Impossible de ne pas vous proposer ce grand classique de la cuisine à la truffe ! Facile à réaliser, un rien régressif avec ses mouillettes à tremper, et tellement joli servi dans un petit caquelon transparent.



VELOUTÉ DE PANAIS À LA TRUFFE À 14 €
La douceur du panais, l'onctuosité du velouté et le raffinement puissant de la truffe : la combinaison parfaite. Avec en prime une touche d'originalité apportée par ce légume d'hiver ancien.



CRÈME BRÛLÉE À LA TRUFFE À 12 €
Osez la truffe en dessert ! Le truc en plus de cette recette ? Enfermer les œufs et la truffe au frais dans une boîte hermétique une semaine avant de confectionner le dessert pour plus de parfum !

& Truffe

AVEC…

1. Château La Conseillante 2010, Pomerol, environ 250 €.
2. Château Lagrézette 2012, Cahors, 35 €.
3. Champagne Bollinger, cuvée R.D. 2002, 230 €.
4. Barolo DOCG Cannubi 2005, Marchesi di Barolo, 65 €.



CÔTÉ TRUFFE…



LA MAISON DE LA TRUFFE PREND SES QUARTIERS AU GOURMET
Depuis le 22 septembre, le temple du diamant noir est installé aux Galeries Lafayette-Paris Haussmann. Idéal pour déguster la truffe version burger ou hot dog au comptoir en cuivre ! Et aussi, shopping à la boutique et truffe à emporter.



ARTISAN DE LA TRUFFE SE MET EN BOÎTE
Un joli coffret cadeau pour Noël, contenant une huile d'olive aromatisée à la truffe noire, du sel de Guérande et une moutarde à la truffe d'été. Prix de vente conseillé : 29,90 €.



LE CLAIR DE LA PLUME EN TERRE DE TRUFFES
Du 15 novembre au 15 mars, le chef étoilé Julien Allano propose un menu « tout truffe » qui comprend les deux grands classiques de la maison : le *truffle time* et le risotto d'épeautre à la truffe. Le dessert truffé est réalisé par le MOF Jean-Christophe Vitte, champion du monde de desserts glacés. Menu en 5 plats : 115 € ; 7 plats : 155 €.



BELLOTA-BELLOTA SE MARIE À LA TRUFFE
Quand des pétales de truffe noire se marient au jambon ibérique Bellota-Bellota, c'est une union unique et des arômes incroyables. Prix variables selon le cours de la truffe.



EFFET BŒUF À LA TRUFFIÈRE
Cette jolie table étoilée propose un filet de bœuf wagyu, sauce à la truffe noire et sa purée de pommes de terre parfumée au romarin et à la truffe noire (88 €). À noter, le chef Christophe Poard concocte un menu aux saveurs de truffe noire en 5 plats à 140 €, ou en 7 plats à 195 €.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

Tout savoir sur… Anne-Sophie Pic

par Claire Carisey

ÊTRE FILLE DE (PIC)…

Diplômée d'une école de commerce, rien ne prédestinait la belle Valentinoise aux yeux noisette à reprendre la relève et, encore moins, à devenir l'unique femme au monde triple étoilée. « Je ne pense pas avoir pris le chemin de la facilité et ne me considère pas comme une héritière. » Un travail de titan mené à bras-le-corps pour légitimer sa place dans les cuisines Pic. Mais sous la carapace se cache une femme sensible : « Il n'y a pas de filtres entre ma cuisine et moi, je n'ai rien volé pour arriver là où je suis. » Malgré les épreuves, la dame de Pic a prouvé que la saga Pic a de longues et belles années devant elle.

LE STYLE ANNE-SOPHIE

Des codes stricts s'imposent à la belle cuisinière : cheveux noués, pantalon, veste blanche… Sans tomber dans « la fille marketing », la chef a su imposer son style avec des chemisiers féminins Anne Fontaine et sa ligne de veste créée avec la maison Bragard. Et si elle a longtemps porté des sabots, aujourd'hui, elle œuvre en Sneakers : « C'est joli, ça ne glisse pas, c'est ma petite pointe d'originalité ! » Bref, l'élégance à la française.

CONFIDENCES POUR CONFIDENCES

Depuis plusieurs années, l'histoire d'amour entre la Drômoise et la Corse perdure, une destination « où je me ressource en famille avec mon mari et mon fils ». Pour autant, la chef ne peut s'empêcher de penser aux cuisines, « chaque année je visite San Giuliano », le plus grand conservatoire d'agrumes de la zone méditerranéenne géré par l'INRA : « Un lieu extraordinaire pour affûter ma culture du produit. Cette année, j'ai découvert de nouvelles variétés de bergamotes et un citron au goût de fruit de la passion ! »

DE HIER À DEMAIN

Faire renaître et créer, voilà le défi que s'impose Anne-Sophie Pic au quotidien. Certaines douleurs du passé cicatrisent, la preuve avec le lancement en mars dernier du restaurant André, juste à côté du gastronomique, à Valence : « Un hommage au patrimoine culinaire de mon père [Jacques] et de mon grand-père [André], car je travaille aussi pour l'histoire de ma famille. » À la carte, la surdouée se réapproprie leurs recettes comme le mythique chausson aux truffes, mais n'écarte pas la nouveauté. L'avenir se poursuit aussi avec l'ouverture d'Une Dame de Pic à Londres, prévue mi-décembre 2016. Un désir fou ? « L'Asie m'attire beaucoup, ouvrir un restaurant au Japon serait la cerise sur le gâteau ! »

L'ÎLE DES SOUVENIRS

Anne-Sophie Pic a un souvenir impérissable de l'île flottante, un dessert lié à son enfance : « Mon arrière-grand-mère était la spécialiste des œufs aux pralines roses. La légèreté du blanc d'œuf, le croquant de la praline et l'onctuosité de la crème anglaise constituaient la quintessence de la gourmandise. » Vibrant hommage. En clin d'œil, la chef a choisi de remettre au goût du jour ce classique français : « L'île flottante est accessible, visuelle, on peut la rendre gastronomique. » Au fil des saisons, on la retrouve sur les tables Pic, en prédessert ou en dessert, mais pour faire patienter, Anne-Sophie Pic dévoile deux recettes de fête à essayer illico !



> Même si j'ai mis longtemps à aimer la bière, la décliner en île flottante était pour moi une évidence, d'autant plus que le blanc d'œuf est catalyseur de goût.

Île flottante bière et caramel

L'amertume du café contraste avec la douceur du caramel. Ce mariage révèle la complexité des arômes utilisés par Anne-Sophie Pic.



Île flottante bière et caramel

niveau

PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 15 MIN
Pour 6 personnes

Ingrédients

LA CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE
- 250 g de crème liquide
- 250 g de bière blonde
- ¼ de gousse de vanille
- 90 g (4 pièces) de jaunes d'œuf
- 70 g de sucre en poudre

LES BLANCS EN NEIGE À LA BIÈRE
- 150 g (5 pièces) de blancs d'œuf
- 35 g de sucre en poudre
- 60 g de bière blonde

LA SAUCE CARAMEL
- 75 g de crème liquide
- 150 g de sucre en poudre
- 15 g de bière

DRESSAGE ET FINITION
- QS de sucre en poudre

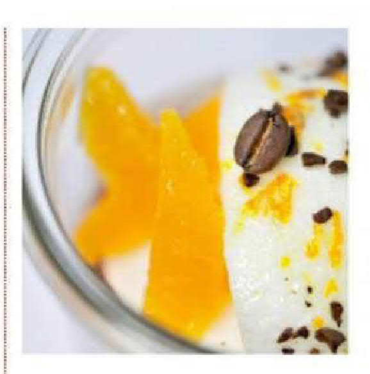
Préparation

ÉTAPE 1 : LA CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE
- Dans une casserole, portez à ébullition la crème, la bière et la vanille.
- Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œuf et le sucre, ajoutez la préparation puis remettez le tout dans la casserole.
- Faites cuire lentement à feu doux en mélangeant sans arrêt avec une maryse.
- Quand la crème anglaise épaissit, ôtez la casserole du feu (si vous avez un thermomètre à disposition, la température de la crème doit atteindre 82 °C) puis faites refroidir rapidement en plaçant la crème dans un bain-marie d'eau froide.

ÉTAPE 2 : LES BLANCS EN NEIGE À LA BIÈRE
- Montez les blancs avec le sucre et la bière (attention à ne pas trop les serrer).
- Faites cuire au four à micro-ondes pendant 45 sec à pleine puissance.
- Gardez au frais.

ÉTAPE 3 : LA SAUCE CARAMEL
- Chauffez la crème et la bière.
- Réalisez un caramel en faisant chauffer le sucre dans une casserole, puis faites-le décuire petit à petit avec le liquide encore chaud.

ÉTAPE 4 : DRESSAGE ET FINITION
- Réalisez un peu de caramel avec du sucre en poudre et coulez-le sur une feuille de papier cuisson. Laissez refroidir un peu et, lorsque la consistance le permet, tirez un morceau.
- Coulez la crème anglaise dans les verrines puis disposez les blancs en neige dessus. Versez un peu de sauce caramel puis décorez avec le caramel tiré.



Île flottante café, mandarine et chocolat chaud

niveau

PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 6 MIN
Pour 6 personnes

Ingrédients

LE CHOCOLAT CHAUD AROMATISÉ AU CAFÉ
- 130 g de chocolat noir pâtissier
- 500 g de lait entier
- 25 g de cassonade
- 4 g de café liposoluble

LES BLANCS EN NEIGE
- 150 g (5 pièces) de blancs d'œuf
- 90 g de sucre en poudre
- 2 g de zestes de mandarine

DRESSAGE ET FINITION
- QS de mandarine
- QS de grains de café

Préparation

ÉTAPE 1 : LE CHOCOLAT CHAUD AROMATISÉ AU CAFÉ
- Portez à ébullition le lait avec la cassonade et la poudre de café liposoluble.
- Ajoutez le chocolat puis mixez légèrement pour bien homogénéiser le tout.

ÉTAPE 2 : LES BLANCS EN NEIGE
- Montez les blancs avec le sucre et les zestes de mandarine.
- Sur un plat qui peut aller au four à micro-ondes, réalisez à l'aide d'une poche à douille des boules de blancs en neige (environ 35 g chacune).
- Faites cuire au four à micro-ondes pendant 45 sec à pleine puissance.
- Réservez au frais.

ÉTAPE 3 : DRESSAGE ET FINITION
- Zestez la mandarine et parsemez quelques grains de café finement concassés sur les blancs en neige.
- Réalisez une encoche dans les blancs pour pouvoir mettre quelques quartiers de mandarine.
- Dans des grosses tasses, versez le chocolat chaud puis déposez les blancs en neige.

> J'ai choisi la mandarine pour sa gourmandise et le café pour son amertume, c'est une association que j'utilise beaucoup en cuisine.



Île flottante café, mandarine et chocolat chaud

Le bal des arômes hivernaux se joue dans ce breuvage réconfortant. Le chocolat chaud se marie magnifiquement aux grains de café et aux zestes de mandarine.



Le shaker

par David Bachoffer
Photographies de Stéphane Babic
Illustrations de Pauline Guillet

« Secouez-moi, secouez-moi ! » Pas facile de passer derrière le bar et de jouer les *flair bartenders* (barman qui jongle et danse avec son shaker) ! *Bottin Gourmand magazine* a fait appel à un pur expert de la discipline, Pacôme Buteux, chef barman au très sélect Cercle de l'Union Interalliée, pour vous expliquer tout l'art du cocktail. Né à Reims, au pays du champagne, Pacôme a fait ses armes dans de belles adresses anglaises, comme *beverage manager* à Silverstone (le royaume des pilotes et de la F1) notamment. Exercé à l'art de contenter des publics en quête d'évasion à l'heure de l'*afterwork*, ce jeune homme de quarante ans décrypte pour nous l'univers de la mixologie – « Le plaisir et la passion commandent à l'heure des cocktails ! » –, et nous conseille dans le choix de l'outil emblématique de la profession, le shaker !

Le must du shaker





1

La fréquence d'utilisation de votre shaker est essentielle. Si elle est très aléatoire, vous pouvez choisir un shaker d'ornement, style Art déco ; si vous en faites un usage régulier, jouez la carte d'un shaker solide et pérenne.



2

La contenance d'un shaker varie de 800 à 500 ml, voire moins. Privilégiez la taille 500, elle correspond à la contenance standard de 2 cocktails.



3

L'usage du shaker s'applique spécifiquement au mélange de corps gras (œufs, crème…). C'est l'outil conçu pour un rafraîchissement à grande vitesse.



4

Il existe 3 types de shaker : le Boston (partie basse en inox, partie haute en verre), le continental (2 éléments en inox) et le shaker avec filtre ou 3 pièces (2 parties classiques dont la partie haute est équipée d'un filtre et fermée d'un bouchon). Si vous avez l'âme d'un *flair bartender* (celui qui jongle) à la Tom Cruise, prenez le Boston. Sinon, jouez le continental, plus pro. Le modèle avec filtre, c'est le jouet entre amis.



5

Ne jamais passer son shaker au lave-vaisselle. Crime de lèse-majesté ! Nettoyez-le à la main, notamment ceux plaqués or (ils existent !).



6

Le shaker exige de la glace fraîche : sa fonction originelle, c'est rafraîchir le breuvage à servir. Pensez donc à la renouveler à chaque cocktail.



7

Indispensables accessoires ! Jouez l'harmonie en vous équipant de la cuillère à cocktail, de la pince (pour chiper les agrumes par exemple), du *jigger*, du *streainer* (la cuillère passoire) et du verre à cocktail.



8

Gare au timing. Les cocktails réclamant le shaker doivent toujours être préparés en dernier. N'oubliez jamais que la première qualité du breuvage, c'est sa fraîcheur.



9

Au moment de servir votre boisson, ne versez jamais la glace ayant servi au mélange du cocktail. Il y a la glace du shaker (mélange) et la glace du service (verre à cocktail).



10

Au moment énergique où il faut secouer votre shaker (8 à 10 fois, cela suffit), sécurisez votre geste. Si vous êtes droitier, pouce main droite sur le haut du shaker, index main gauche sur le bas ; inversez si vous êtes gaucher. Agitez votre shaker sur le côté, jamais face à votre convive, un accident est vite arrivé.

Notre banc d'essai

	modèles	fonctions	prix
Le choix du chef	USAGI™ Shaker continental Le plus pro	« Ce shaker, c'est comme un prolongement naturel de la main. » « La » marque japonaise de référence, disponible sur Internet et au prix conseillé dans la moyenne basse. Preuve que le prix ne fait pas forcément la qualité. Ce modèle continental (2 pièces inox) a l'immense avantage d'être robuste et fiable (hermétique), il est donc fait pour un usage pro et intensif.	40 €
	GUY DEGRENNE Shaker 0,5 litre Le plus bourgeois	Le coffret shaker inox est composé d'un shaker avec grille filtrante intégrée. Ce coffret est idéal pour la préparation de grands classiques comme la piña colada ou le Manhattan. D'une contenance standard de 0,5 l (l'équivalent de 2 cocktails), ce modèle a l'avantage d'être aussi beau qu'efficace.	50 €
	MIS EN DEMEURE Shaker Manhattan L'Américain	Ce modèle 3 pièces (1 base principale pour la glace, 1 partie haute équipée d'un filtre pour les ingrédients et 1 bouchon pour faciliter le service) relève plus du shaker d'ornement qu'on utilise entre amis pour une furieuse soirée mojitos !	70 €
	ALESSI Shaker 5050 Design Ettore Sottsass Le plus stylé	Shaker modèle américain, ou Boston, en verre et acier inoxydable 18/10, extérieur brillant, intérieur satiné. C'est « le » shaker historique, fait pour les amoureux de *flair* (jonglerie).	99 €
	THE CARDINGTON™ Le plus british	Inspiré du design populaire de la fin du XIXe siècle, ce shaker appartient à la panoplie du parfait barman british. Sobre, plein métal, cet outil s'inscrit dans la plus pure tradition des clubs anglais. Le modèle standard fait 710 ml.	131,95 €
	SAINT-LOUIS Shaker Oxymores Le plus bling-bling	Affreusement beau, ce modèle en cristal ne jurerait pas dans une soirée signée Rihanna. Pour le reste, ce shaker chic qui craint les chocs vaut le coup pour son prix et son style.	425 €

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



Arlequin

niveau



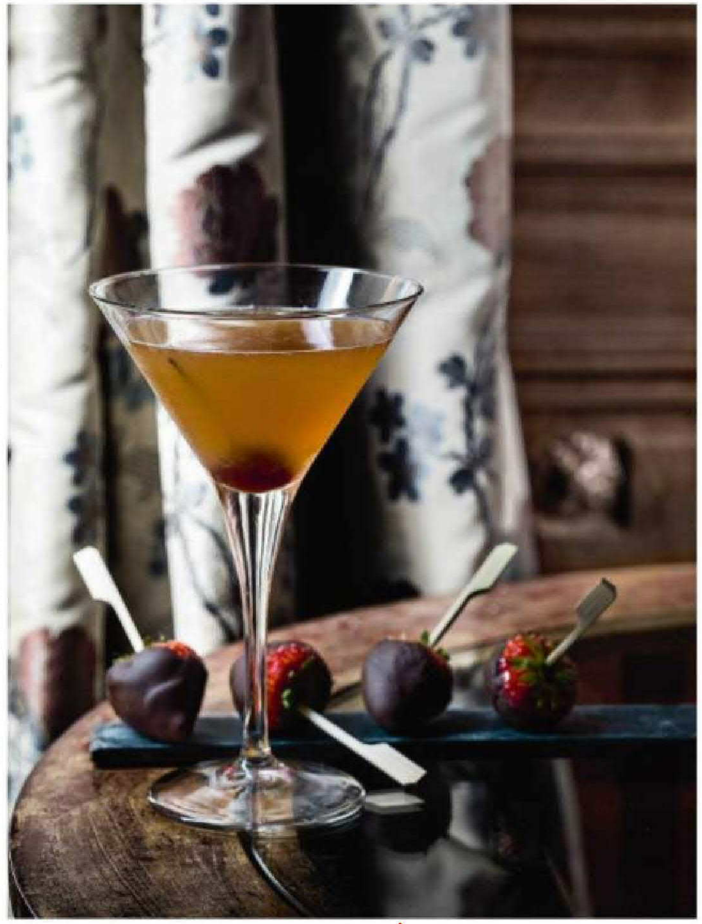
PRÉPARATION : 10 MIN • **POUR 1 PERSONNE**

INGRÉDIENTS
- QS de glace
- QS de glaçons
- 6 cl de vodka
- 2 cl de midori (liqueur de melon)
- 2 cl de Chambord (liqueur de fruits rouges)
- 10 cl de jus d'orange
- 10 cl de jus d'ananas
- QS de grenadine

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 : LA COMPOSITION
- Remplissez le shaker (partie basse) de glace.
- Dans la petite timbale du shaker (partie haute), utilisez le doseur et versez la vodka, le midori, le Chambord, le jus d'orange et le jus d'ananas. Complétez de quelques glaçons.
- Reprenez la partie du shaker remplie de glace : filtrez l'eau de la glace fondue dans une passoire.
- Assemblez les 2 parties du shaker, secouez une dizaine de fois.
- Filtrez en versant dans le verre à cocktail.
- Finissez l'Arlequin d'un trait de grenadine.
- Placez 2 pailles avant de servir pour que les deux convives puissent goûter et déguster.

Servez dans un verre Hurricane (très grand verre), c'est un long drink.



Le Champs-Élysées

niveau

PRÉPARATION : 10 MIN • **POUR 1 PERSONNE**

INGRÉDIENTS
- QS de glace
- 4 cl de cognac XO La Grange du bois
- 2 cl de Chartreuse jaune au vieillissement prolongé
- 2 cl de jus de citron frais
- QS d'angostura
- QS de sirop de sucre de canne
- 1 cerise au marasquin

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 : LA COMPOSITION
- Remplissez la partie basse du shaker avec de la glace.
- Dans la partie haute, ajoutez le cognac, la Chartreuse, le jus de citron frais, 1 trait d'angostura et 1 trait de sirop de sucre de canne.
- À l'aide d'une passoire, évacuez l'eau de glace du shaker.
- Assemblez et secouez le shaker une dizaine de fois.
- Versez le mélange dans le verre à martini en le filtrant au travers d'une cuillère passoire.
- Ajoutez une cerise au marasquin avec sa queue.

Servez dans un verre à martini.



Un soir plus calme, la tour Eiffel me faisait des clins d'œil, l'idée de ce cocktail était née. Ce cocktail, c'est mon bébé, je le réserve aux initiés !







Aperol spritz au Lillet

niveau

PRÉPARATION : 10 MIN • **POUR 1 PERSONNE**

INGRÉDIENTS
- QS de glaçons
- 1 tranche d'orange
- 1 tranche de citron
- Aperol
- Lillet
- Perrier
- Amandes, noix de cajou, olives vertes…

PRÉPARATION
ÉTAPE 1 : LA COMPOSITION
- Remplissez complètement le verre de glaçons.
- Ajoutez-y la tranche d'orange et celle de citron.
- Versez de l'Aperol jusqu'au troisième rang de glaçons.
- Ajoutez le Lillet sur 2 niveaux supplémentaires de glaçons.
- Finissez de remplir le verre avec du Perrier.
- Accompagnez ce cocktail féminin d'amandes, de noix de cajou grillées et de quelques olives vertes.

Servez dans un verre à vin blanc de dégustation.



Ce cocktail rend le spritz chic ! C'est M. Zanneti, mon directeur de la restauration, qui me l'a susurré.







Minty Carpano tonic

niveau

PRÉPARATION : 10 MIN • **POUR 1 PERSONNE**

INGRÉDIENTS
- QS de feuilles de menthe
- 6 quartiers de citron vert
- QS de sucre roux
- 3 cl de Carpano
- QS de glace pilée
- QS de Fever-Tree tonic
- Olives italiennes, anchois de Collioure…

PRÉPARATION
ÉTAPE 1 : LA COMPOSITION
- Habillez généreusement le fond du verre de feuilles de menthe, de 5 quartiers de citron vert et de 3 cuillerées à cocktail de sucre roux. À l'aide d'un pilon, écrasez l'ensemble des ingrédients.
- Ajoutez le Carpano (boisson éponyme de l'inventeur du vermouth), de la glace pilée jusqu'en haut du verre, du Fever-Tree tonic jusqu'en haut du verre, et mélangez l'ensemble à l'aide d'une cuillère à cocktail.
- Ajoutez 2 pailles (pour la convivialité) et 2 belles têtes de menthe que vous giflez (pour le parfum) avant de décorer le cocktail.
- Finissez la décoration avec 1 quartier de citron vert.
- Dégustez ce cocktail en picorant quelques olives italiennes et des anchois de Collioure.

Servez dans un verre Bacchus (en forme de tulipe).





L'alchimiste du bar

Oui, la rencontre entre le barman et son hôte dégage une alchimie particulière. C'est bien connu, on se confie plus aisément à son barman qu'à sa moitié. Pacôme, près de quinze ans de pratique désormais, aime « cette psychologie de l'instant où il s'agit de proposer le cocktail sur mesure », celui qui répondra à l'envie du moment : le late dream (amaretto et liqueur de café) par exemple, une douceur sucrée pour clore un repas, ou le mojito royal (rhum, champagne et angostura bitter), un breuvage très viril pour lancer une conversation d'affaires. À l'Interalliée, cercle très fermé s'il en est, le bar a des airs de salon privé où les membres paraissent sortir d'un roman d'Agatha Christie, un club gentry où la politesse et le savoir-vivre ont leurs propres codes. Aussi Pacôme a-t-il su briser la glace et « nouer de vraies relations, toujours dans le respect et l'élégance ». « Un soir, un mari esseulé me lançait le défi suivant : "Un cocktail différent et nouveau chaque soir !" C'est le genre de challenge que j'aime et qui crée de la complicité. »











L'effervescence du renouveau

par Alice Mahlberg

Thiénot, c'est une affaire de famille. Garance et Stanislas ont rejoint leur père, Alain Thiénot, à la tête de la maison de champagne en 2003.

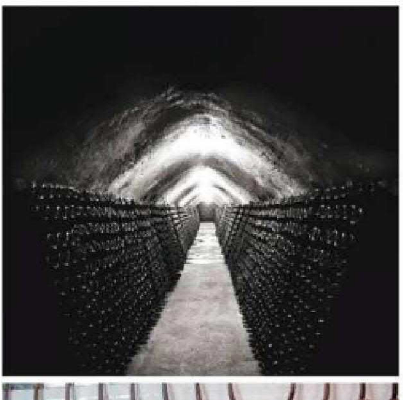
La trentaine glorieuse

Dans l'univers feutré des maisons de champagne historiques, Thiénot fait figure de jeune première. Créée en 1985 par Alain Thiénot, elle est aujourd'hui dirigée par Garance et Stanislas, sous l'œil attentif de leur père. La maison Thiénot assure une distribution ultra-sélective en France et à l'étranger auprès de la restauration étoilée et n'a rien à envier à ses concurrentes sur le terrain de la qualité. Garance Thiénot, directrice générale des champagnes Thiénot, nous fait part de sa vision moderne de sa société, qui a franchi les 350 000 bouteilles vendues chaque année.



Bottin Gourmand magazine : Comment va la maison Thiénot aujourd'hui ?

Garance Thiénot : Nous avançons ! Thiénot est une maison reconnue pour ses vins de qualité et ses excellents approvisionnements. Ce qui n'est pas un hasard puisque mon père a été courtier en raisins pendant presque 20 ans. Aujourd'hui, nous essayons d'amener la maison sur d'autres univers, toujours en lien avec l'ADN de Thiénot. Nous voulons cultiver la jeunesse et nous tourner maintenant vers le grand public. Nous nous sommes associés avec l'artiste Speedy Graphito sur une édition limitée à 300 magnums. Speedy pratique un *street art* ouvert au grand public et bénéficie d'une renommée internationale. Et puis nous avons aussi choisi de nous associer avec le chef Mathieu Pacaud. Nos champagnes sont mis à l'honneur dans ses établissements et Mathieu a composé des accords exclusifs pour chaque cuvée.



BGmag : Est-ce facile, de travailler avec son père et son frère ?

GT : Avec Stanislas, nous travaillons en cohérence car nous avons une stratégie commune axée sur la jeunesse de la maison, mais nous avons également des tâches bien définies : à mon frère la stratégie, la partie commerciale, les chiffres, à moi la communication et l'image. Et puis notre père chapeaute l'ensemble. Chacun tient son rôle et on respecte les décisions individuelles, même si on se consulte avant toute décision importante.


Avec Mathieu Pacaud (à droite).

BGmag : Diplômée en communication puis en viticulture, vous avez intégré le groupe familial à 23 ans en tant que directrice marketing, puis directrice générale. Vous sentez-vous légitime aujourd'hui ?

GT : Je me sens tout à fait légitime, j'ai toute ma place depuis 2003. Les gens savent que je m'investis beaucoup et que la maison évolue, notamment grâce à mon travail et à celui de mon frère : on ne fait pas de la figuration ! Je voyage énormément, je me rends sur des salons avec mes distributeurs. Les gens sont respectueux de cela. Et puis il y a de plus en plus de femmes dans ce milieu.

BGmag : Lorsque l'on est une femme DG, faut-il en faire plus que les hommes ?

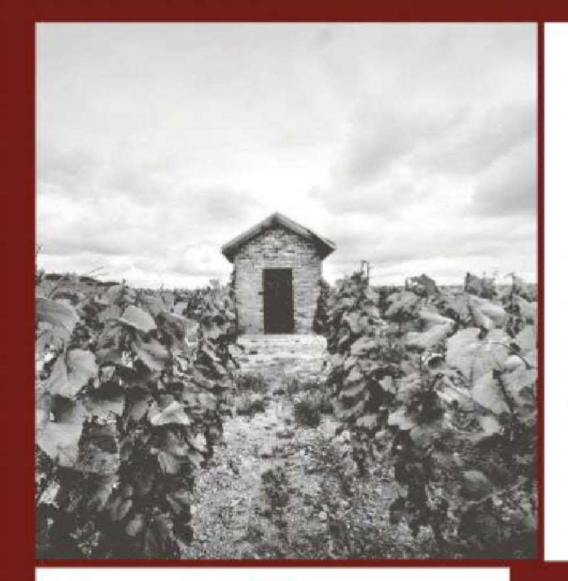
GT : Au début, oui… C'est un peu difficile de s'imposer lorsque l'on est jeune et menue ! Mais à force de travailler et de côtoyer les confrères, ça va beaucoup mieux. Aujourd'hui, je ne pense pas être desservie par le fait d'être une femme et heureusement… On est en 2016, quand même !

BGmag : Le fait d'être une jeune maison, est-ce un obstacle ?

GT : Le champagne est un milieu traditionnel, avec des codes dont on ne peut pas s'affranchir. On ne peut pas partir dans tous les sens, le consommateur a besoin d'être rassuré et d'avoir « un discours champagne ». Alors nous avons créé des repères tout en étant inventifs et modernes. Et nous avons complètement revendiqué le fait d'être une jeune maison. Ce n'est pas parce que nos confrères ont des centaines d'années derrière eux que nous allions nous inventer une histoire ! Nous avons la nôtre : la vie de mon père, qui a créé sa maison à son nom il y a un peu plus de trente ans.

BGmag : Quelle est votre signature en termes de dégustation ?

GT : Notre brut classique me correspond complètement, c'est mon préféré ! Pour moi, il est vraiment à l'image du champagne que j'aime : il y a du fruit, de la finesse, de la fraîcheur, mais aussi de la complexité et de la longueur, apportées par un vieillissement de quatre à cinq ans en cave. C'est ce que l'on va essayer de retrouver chaque année lors des assemblages. C'est le reflet de la maison Thiénot. ●









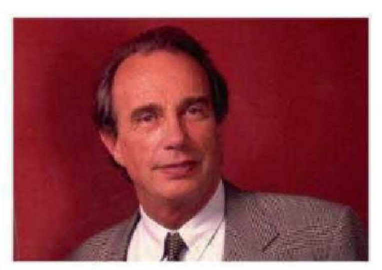
En 2003, Alain Thiénot rachète Canard-Duchêne au groupe LVMH. La maison, fondée en 1868, devient alors l'une des fiertés du groupe Thiénot Bordeaux-Champagnes (Joseph Perrier, Marie Stuart, CVBG, Dourthe, Kressmann, Delor) et vend en 2015 plus de 4 millions de bouteilles dans une cinquantaine de pays. Située dans le parc naturel de la Montagne de Reims, à Ludes, terre de pinot noir, la maison mène depuis 2004 une démarche en matière de développement durable : diminution des consommations d'énergie, traitement des eaux et des déchets… C'est dans ce contexte que Canard-Duchêne présente une nouvelle cuvée : Parcelle 181 extra-brut, un champagne biologique issu de douze hectares de vignobles cultivés en agriculture biologique certifiés ECOCERT.







Chronique d'une success story champenoise



Courtier en raisins, Alain Thiénot fait l'acquisition de ses premières vignes : 4 hectares à Ay.

1976



Alain Thiénot crée la maison Thiénot. Installation à Reims. Laurent Fédou est recruté pour élaborer les vins. Premier millésime de la maison et création de la cuvée Alain Thiénot (assemblage de chardonnay et de pinot noir millésimé).

1985



Début de la commercialisation des cuvées Thiénot brut et rosé.

1988



Création de la filiale de distribution Champagne & Châteaux en Grande-Bretagne.

1989



Construction de la cuverie à Taissy.

1992



Création de la cuvée Stanislas (blanc de blancs).

1995

Début du partenariat avec le Bocuse d'Or qui durera 12 ans.

1996



Premier millésime de la Vigne aux Gamins (chardonnay vieilles vignes d'Avize 100 % grand cru).

1997



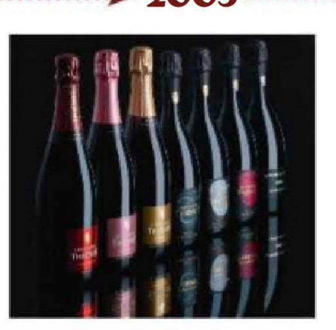
La nouvelle identité graphique de la maison évoque les champagnes Thiénot et non plus Alain Thiénot. Création de la cuvée Garance (blanc de noirs).

2002



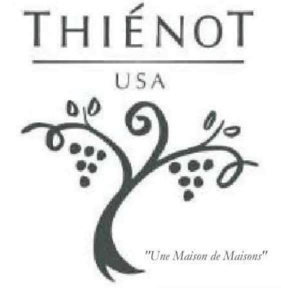
Stanislas et Garance Thiénot rejoignent le groupe : Garance en tant que responsable marketing et communication Champagne Thiénot, Stanislas en tant que responsable logistique et suivi clients chez Canard-Duchêne.

2003



Nouveaux habillages pour la marque Thiénot.

2008



Création de la filiale américaine.

2012



Thiénot, champagne exclusif de la cérémonie des Oscars.

2013 et 2014

La maison Thiénot fête ses 30 ans et passe la barre des 350 000 bouteilles vendues chaque année.

2015



Le premier, Nicolas Sale, nouveau directeur des cuisines du Ritz, ouvertes en 1898 par Auguste Escoffier, descend de Courchevel ; le second, François Perret, a quitté le Shangri-La pour damner les bouches sucrées d'un lieu envoûté par Chanel et Hemingway. Dans ce lieu unique au monde, le gotha mondain se presse pour fêter la réouverture du plus parisien des palaces. *Bottin Gourmand magazine* a mis le pied dans la porte et vous livre en un entretien croisé et moucheté les premières impressions d'un tandem émerveillé par son lieu de travail, tout beau tout neuf après deux ans de travaux.

François Perret et Nicolas Sale, complices et auteurs de la nouvelle page gourmande du Ritz-Paris.

Duo de choc au Ritz

par David Bachoffer





La crème et le beurre viennent de Bresse, je suis fier de travailler au Ritz avec les produits de mon pays.



François Perret





© Alban Couturier

Bottin Gourmand magazine : Comment s'est présentée l'opportunité de prendre la direction des cuisines du Ritz ?
Nicolas Sale : La direction m'a contacté pour me présenter le projet. Je voulais avoir les mains libres pour recruter les personnes avec qui mener cette nouvelle aventure. Et en pâtisserie, je n'avais qu'un C.V. à présenter, celui de François.
François Perret : Quand Nicolas m'a proposé la direction de la pâtisserie, j'ai cogité sévère, impossible de refuser un tel poste !

BGmag : Vous êtes-vous entendus sur le projet commun ?
NS : Je n'ai pas eu besoin de présenter le Ritz à François. On a les clés d'une maison unique, et nous sommes les chefs d'orchestre d'une maison familiale mondialement connue. Cette nouvelle histoire, on a décidé d e l'écrire ensemble, il n'y a pas de frontière entre cuisine et pâtisserie.
FP : J'ai présenté ma candidature ici en 2002 comme commis, mais il n'y avait pas de poste. Quinze ans plus tard, je n'imaginais pas revenir comme chef pâtissier. Tout le monde connaît le Ritz, c'est un challenge professionnel extraordinaire qu'on mène en équipe.
NS : C'est une aventure humaine qu'il fallait saisir. On avait toutes les qualités pour relever le défi. Chacun a fait son parcours, et avoir la chance de s'exprimer dans cet écrin exceptionnel, de faire sa cuisine autrement que Michel [Roth, ndlr] qui a passé trente ans dans cette maison, c'est enthousiasmant.

BGmag : Comment s'est passé le premier service à L'Espadon ?
NS : On a eu le temps de se préparer, car l'ouverture, prévue initialement en décembre 2015, puis en mars 2016, a finalement eu lieu le 18 juin au soir, date du premier dîner dirigé par François et moi. Ce 18 juin, il y avait beaucoup d'émotion, le restaurant n'était pas complet car nous avions décidé de régler tranquillement notre progression. Nous avons la chance d'avoir la confiance de M. Boyens, le directeur général, qui nous a laissés totalement libres de nous organiser.
FP : Depuis cette date, je ressens de l'émotion chaque soir. J'aime regarder les clients depuis mon coin, au moment des desserts : quand ils ouvrent les boîtes à mignardises, découvrent leur dessert… C'est le bonheur ! Je me souviens d'une cliente à qui on servait mon dessert au fenouil : tout de suite après avoir goûté, elle l'a fait déguster à sa voisine, « Tu dois essayer cela ! » Ces moments, je les raconte à mes équipes, c'est notre vraie récompense.

BGmag : Parlons de vos univers culinaires.
NS : Dans ce palace, il faut être capable de répondre sur un mode majeur à tous les besoins en restauration. Du Bar Vendôme, fréquenté par des habitués, où la cuisine doit être efficace, expressive et luxueuse pour un repas en quarante-cinq minutes, au Salon Proust, à l'heure du *tea time* à la française, François revisite la biscuiterie et la pâtisserie. À L'Espadon, le midi, ce sont des déjeuners ouverts sur les jardins ; le soir, c'est la Table de L'Espadon pour des dîners chargés d'histoire. Il n'y a plus de salles comme celle-là, créée par Charles Ritz (le fils de César) et Ernest Hemingway qui ont choisi le nom de ce restaurant. C'est en hommage à ces deux passionnés de pêche et de chasse que notre univers culinaire actuel décline ces codes aventuriers : les amuse-bouches deviennent des « amorces », les prédesserts deviennent des « touches » au moment de lancer le sucré…

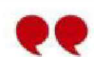
BGmag : Un exemple concret ?
FP : Si on prend l'exemple du dessert au chocolat, la « touche », meringue et sorbet à l'eau de vanille et cacao, crée une frustration et renforce l'envie de déguster les tablettes crémeuses, sorbet chocolat et crumble cacao à la fleur de sel. Cette « touche », c'est un moment de création pure, c'est un espace d'expression libre qui doit susciter l'envie de découvrir le « vrai » dessert. Et à chaque dessert sa « touche » ! On constate qu'avec cette orchestration, les clients prennent de plus en plus souvent deux desserts.
NS : Pour le salé, on parle d'« appât », chaque plat est servi en trois temps. Pour la langoustine, par exemple, on commence par l'« amorce », une eau de langoustine, pamplemousse et caramel d'ail ; l'« appât », c'est une langoustine crue, caviar et son poivre évolutif (j'augmente progressivement la quantité de poivre pour rendre la dégustation séduisante), qui offre une passerelle intéressante vers le troisième plat, la langoustine rôtie aux agrumes, accompagnée d'une nage coco-citron vert. Le premier de ces trois plats, l'eau de langoustine, crée une grosse, très grosse frustration, c'est comme la plus belle des femmes que l'on désire, qui passe, vous sourit et s'échappe ! La cuisine, c'est comme l'amour, il faut savoir

caresser, toucher, émouvoir, exciter… Mon challenge, c'est de maîtriser et d'ordonner un repas pour que la symphonie des saveurs sonne bon du début à la fin.

BGmag : Comment faites-vous évoluer la carte de L'Espadon ?
NS : On modifie quelques « touches » en fonction des arrivages. Quelquefois, un plat reste une semaine seulement à la carte parce que certains produits d'exception se font rares. Pour la création des plats, il y a une première phase où François et moi travaillons chacun de notre côté. Puis on confronte nos suggestions, François peut m'aider sur le salé comme je peux lui débloquer certaines situations sur le sucré.
FP : C'est l'intérêt d'être dans l'échange. Aujourd'hui, nous voulons avancer ensemble, j'ai besoin, on a besoin l'un de l'autre. Pour le reste, c'est souvent la qualité et la disponibilité des bons produits qui commandent l'inspiration.

BGmag : Le travail avec les fournisseurs, les producteurs, les artisans, est crucial dans votre quotidien. Un jeune producteur a-t-il une chance d'être un jour fournisseur du Ritz ?
NS : On n'est jamais sur des choix définitifs. Les fournisseurs sont des partenaires, on le leur dit pour les impliquer dans notre projet. Je fais en sorte de rencontrer tout le monde pour être sûr de leur régularité. Même les inconnus : je ne veux surtout pas passer à côté de la perle rare qui pourrait m'apporter le produit d'exception.
FP : On est très sollicités. S'il y a une réelle différence de qualité avec le produit que j'ai l'habitude de travailler, l'artisan ou le producteur aura sa chance. Je reçois des nouveaux produits tous les deux jours : pour la vanille, ou le caviar pour Nicolas, on reçoit cinquante propositions ! Après, il y a une question de fidélité : ma crème vient de Bresse, de la laiterie d'Aytré, c'est une crème à 80 % de matières grasses. Du coup, comme elle est naturellement sucrée, je parviens à réduire la teneur en sucre et en beurre de mes desserts. Un produit parfois plus cher nous permet de faire des plats gourmands et bons pour la santé.

BGmag : Après ces premiers mois au Ritz, avez-vous reçu quelques demandes loufoques ?
FP : La clientèle est authentique, elle attend beaucoup et vient pour le mythe, parce que c'est le Ritz. Elle réclame légitimement des attentions particulières : certains clients désirent en ce moment des éclairs au café qui ne figurent pas à la carte. C'est naturel de répondre à cette envie, c'est le Ritz !



Je suis un titi parisien, né à Montmartre. Descendre de la rue des Martyrs à la place Vendôme, ça a de la gueule !



Nicolas Sale



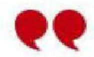
© Matthieu Cellard

À cru, caviar beluga, citron frais et crème poivrée évolutive.
Rôtie aux agrumes, enoki à la pistache, nage coco-citron vert.

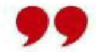
BGmag : Avec Escoffier et Michel Roth, notamment, le Ritz est devenu une maison aux cuisiniers souvent étoilés et aux pâtissiers souvent médiatisés. Cela pèse-t-il sur vous ?
NS : Jamais. Nos restaurants sont complets grâce à des clients fidèles. Ma priorité, c'est le plaisir de mes hôtes. Les étoiles, ce n'est pas dans le contrat, mais quand on entraîne le Real de Madrid, on aimerait bien gagner la Ligue des champions…
FP : Je parlerais plutôt de mise en avant du métier de pâtissier. Les gens ont conscience que la main de l'homme a une valeur, et c'est très bien !

LE RITZ ?
UNE MAISON
FAMILIALE,
SELON SON
PROPRIÉTAIRE.





La clientèle est authentique, elle attend beaucoup et vient pour le mythe, parce que c'est le Ritz. Elle réclame légitimement des attentions particulières.



François Perret







© Matthieu Cellard x 2 - Vincent Leroux x 3 - DR x 3 - Peter Keyser

Pur et sobre dans l'écrin de la place Vendôme, le Ritz s'habille grand siècle une fois passé le tourniquet. La galerie majestueuse, très Buckingham, borde le bar où s'agglutinent les tailles fines éprouvées par la *fashion week*. Un peu plus loin, le délicieux Salon Proust abrite une clientèle palace hétéroclite, entre Japonaises doucement manga et orientales du Golfe furieusement dorées. Au bout du chemin s'ouvrent les ors de L'Espadon, une bonbonnière anglaise que ne renierait pas Melle Rose dans *Harry Potter*, une salle à manger-musée, fidèle aux deux inspirateurs, Charles Ritz et Ernest Hemingway. Fidèle parmi les fidèles, Coco Chanel adorerait ce Ritz millésimé 2016, un concentré parfait entre aristocratie anglaise et folles soirées parisiennes. Une maison « familiale » selon son propriétaire londonien, Mohamed Al-Fayed.



La cuisine, c'est comme l'amour, il faut savoir caresser, toucher, émouvoir, exciter… Mon challenge, c'est de maîtriser et d'ordonner un repas pour que la symphonie des saveurs sonne bon du début à la fin.



Nicolas Sale



À l'origine de la haute gastronomie





À gauche, César Ritz, fils de paysans suisses; à droite, Auguste Escoffier, originaire d'une famille de forgerons de Villeneuve-Loubet. Les deux hommes, complices, fondent les bases de l'hôtellerie de luxe internationale : à César la déco, un service palace et des chambres aristocratiquement modernes ; à Auguste la grande cuisine française propre à séduire les vrais ou faux princes et princesses. Véritables fondateurs des codes de la gastronomie (le guide culinaire d'Escoffier, paru en 1902, reste la référence pour le concours MOF), les deux compères surfent sur la vague de la Révolution industrielle : la génération des nouvelles fortunes a besoin de lieux raffinés où dépenser son argent, de Londres à Paris, de la Riviera à San Remo. Un lieu et une clientèle d'exception associés à une cuisine qui suscite l'émotion, Auguste Escoffier est désigné par toutes les générations de grands chefs qui lui ont succédé, de Fernand Point à Paul Bocuse et Alain Ducasse, comme le père de la cuisine moderne. Au-delà des plats qui ont fait sa renommée, des pêches Melba (en hommage à une cantatrice australienne) aux cuisses de nymphes Aurore (poésie délicate pour sublimer les cuisses de grenouille et ne pas effrayer le prince de Galles), Auguste Escoffier s'est surtout distingué par un sens de l'organisation aux fourneaux (naissance de la brigade qui hiérarchise les fonctions) et en salle (menus à prix fixes et service à la russe). Précurseur s'il en est, Escoffier est le premier cuisinier français à collaborer à l'international, à monnayer ses conseils et à vanter les qualités de produits industriels (bouillon Kub). Toutes ces innovations décrivent parfaitement la réalité des grands chefs français actuels. Un nouvel et tout récent ouvrage, *Yves Camdeborde et Christian Constant présentent la cuisine d'Auguste Escoffier*, chez Michel Lafon, vient nourrir l'actualité du pape de la gastronomie.

1898-2016 : DIX CHEFS AU RITZ





ESCOFFIER, LE PREMIER, N'A PASSÉ QU'UN AN À LA TÊTE DES CUISINES DU RITZ ! LE DERNIER, NICOLAS SALE, EST AUJOURD'HUI LE DIXIÈME CHEF ŒUVRANT À LA TÊTE DES CUISINES DU PALACE DE LA PLACE VENDÔME. ENTRE LES DEUX, SIGNALONS GEORGES GIMON (PHOTO DU HAUT), 40 ANS DE BONS ET LOYAUX SERVICES CONCLUS PAR L'ARRIVÉE DE L'OCCUPANT EN QUARANTE. AU DIRECTEUR DE L'ÉPOQUE À QUI ON DEMANDAIT COMMENT IL A SU QUE LES ALLEMANDS ARRIVAIENT : « PARCE QU'ILS ONT RÉSERVÉ ! » PLUS SÉRIEUSEMENT, LES DEUX CHEFS MARQUANTS SONT DANS L'ORDRE GUY LEGAY ET MICHEL ROTH (PHOTO DU BAS). LE PREMIER, PÈRE SPIRITUEL DU SECOND, FORMERA DES DIZAINES DE CUISINIERS AUJOURD'HUI ÉTOILÉS. MICHEL ROTH, CHEF DE 2001 À 2012 (DONT UNE PARENTHÈSE DE DEUX ANS CHEZ LASSERRE), SERA LE CHEF ÉTOILÉ QUI ASSURERA COMME NUL AUTRE LE PRESTIGE CULINAIRE DU RITZ-PARIS.

© Matthieu Cellard x 2

Homard bleu rôti dans sa carapace, coulis et laitue croquante au jus corsé, petites celtuces marinées au poivre Sansho

niveau



PRÉPARATION : 1 H 15 • **CUISSON :** 1 H 10 • **POUR 4 PERSONNES**

Ingrédients

- 4 homards bleus de 500 g
- 2 grosses noix de beurre

LE COULIS DE LAITUE

- 2 laitues
- 1 oignon blanc
- 2 dl de fumet de poisson
- 50 g de beurre
- QS de sel

LE FUMET DE HOMARD BRUN

- 4 têtes de homards bruns
- 1 échalote
- ½ oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- ½ branche de céleri
- 1 carotte
- 2 dl de jus de veau
- 3 dl de fond blanc
- 1 cl de cognac
- QS d'huile d'olive
- QS de beurre

LE SABAYON FUMÉ

- 100 g d'esturgeon fumé
- ½ branche de céleri
- 1 petite échalote
- 20 g de corail de homard
- 1 dl de crème liquide
- 5 cl de fumet de poisson
- 2 jaunes d'œuf

LA GARNITURE

- 2 moelles de celtuce (laitues asperges)
- 1 noix de beurre
- QS de fumet de poisson
- QS de poivre Sansho

LE DRESSAGE

- 30 g de caviar
- QS de citron confit
- 4 feuilles de laitue jaune

Préparation

ÉTAPE 1 : LE COULIS DE LAITUE

- Lavez les laitues (réservez quelques feuilles jaunes pour la décoration). Blanchissez-les 6 min dans de l'eau bouillante salée puis refroidissez-les dans de l'eau glacée. Égouttez.
- Faites suer l'oignon blanc émincé, mouillez au fumet de poisson puis cuisez 5 min. Mixez le tout et montez au beurre. Réservez.

ÉTAPE 2 : LE FUMET DE HOMARD BRUN

- Ouvrez les têtes de homard en 2. Enlevez les parties crémeuses et réservez au frais. Enlevez les ouïes. Concassez finement à l'aide de ciseaux.
- Faites revenir au sautoir sans coloration avec l'huile et le beurre, ajoutez la garniture (l'oignon, la carotte et le céleri émincés, l'ail épluché, le thym) et faites suer.
- Flambez au cognac. Mouillez au fond blanc et au jus de veau. Cuisez doucement pendant 30 min. Filtrez et réduisez de moitié. Réservez.

ÉTAPE 3 : LE SABAYON FUMÉ

- Faites suer le céleri et l'échalote émincés. Ajoutez l'esturgeon fumé en petits cubes et mouillez à la crème liquide et au fumet de poisson. Faites cuire 10 min doucement. Liez la préparation avec le corail de homard.
- Mettez la préparation dans un Thermomix à 67 °C pendant 10 min avec les 2 jaunes d'œuf. Mettez en siphon et gazez 1 fois. Gardez au chaud au bain-marie.

ÉTAPE 4 : LA GARNITURE

- Épluchez les celtuces puis taillez des petits cylindres de 3 cm de hauteur. Faites fondre 1 noix de beurre, faites-y suer les celtuces. Mouillez à hauteur avec du fumet de poisson. Cuisez pendant 5 min à feu vif, débarrassez. La salade doit rester croquante. Ajoutez un peu de poivre Sansho au moment de servir.

ÉTAPE 5 : LES HOMARDS BLEUS

- Plongez les homards dans un grand volume d'eau bouillante pendant 1 min. Égouttez. Détaillez les queues et cassez les pinces.
- Dans une sauteuse, mettez 2 grosses noix de beurre à fondre. Quand le beurre est bien chaud, ajoutez les queues de homard et les pinces. Cuisez en arrosant pendant 6 min dans le beurre bien moussant. Au moment de servir, tiédissez le homard dans le beurre de cuisson filtré.

ÉTAPE 6 : LE DRESSAGE

- Dans une assiette plate, faites un beau cercle de coulis de laitue. Posez la queue de homard, la garniture puis 1 petite feuille de cœur de laitue jaune. Dans une petite assiette creuse, disposez les pinces et du citron confit dessus, puis le sabayon fumé au centre. Au moment de servir, versez le fumet et ajoutez le caviar sur la queue de homard.

Tablette de chocolat éclatée

niveau


PRÉPARATION : 2 H • **REPOS :** 24 H • **CUISSON :** 35 MIN • **POUR 8 PERSONNES**

Ingrédients

LA GLACE AU CHOCOLAT
- 250 g de lait entier
- 30 g de crème U.H.T.
- 15 g de beurre fin
- 10 g de trimoline
- 120 g de chocolat Sambirano
- 25 g de jaunes d'œuf
- 1 g de Stab 2000
- 2 g de sucre en poudre
- QS de copeaux de chocolat Sambirano

LA SAUCE CRÉMEUSE CHOCOLAT BLANC-VANILLE
- 400 g de crème
- 85 g de chocolat blanc
- ½ gousse de vanille Bourbon

LE CRUMBLE CHOCOLAT
- 100 g de farine T55
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de beurre sec
- 2,5 g de fleur de sel
- 13 g de cacao en poudre

LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT
- 115 g de crème U.H.T.
- 12 g de glucose en sirop
- 90 g de chocolat Sambirano
- 225 g de crème liquide U.H.T.

LE MOULAGE DES TABLETTES
- 1 kg de chocolat Sambirano
- 100 g de beurre de cacao

LE DRESSAGE
- 2 tablettes de chocolat très fines
- QS de fèves de cacao

Préparation

ÉTAPE 1 : LA GLACE AU CHOCOLAT
- Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la crème, le beurre et la trimoline à 50 °C.
- Ajoutez le Stab et le sucre puis portez à ébullition.
- Réalisez une crème anglaise : faites blanchir les jaunes d'œuf et le sucre dans une jatte. Versez-y le mélange lait, beurre et trimoline bouillant. Battez la préparation au fouet, ne laissez pas bouillir.
- Versez sur le chocolat haché, mixez, chinoisez. Faites prendre en sorbetière puis ajoutez des copeaux de chocolat Sambirano avant de mettre en poche.

ÉTAPE 2 : LA SAUCE CRÉMEUSE CHOCOLAT BLANC-VANILLE
- Faites bouillir 300 g de crème avec la vanille. Versez sur le chocolat blanc en chinoisant. Mixez, puis ajoutez le reste de la crème bien froide.
- Laissez reposer 3 h au réfrigérateur puis montez légèrement au fouet.

ÉTAPE 3 : LE CRUMBLE CHOCOLAT
- Mélangez le beurre sec, le sucre et la fleur de sel, puis ajoutez la farine, le cacao et la poudre d'amande.
- Sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson, faites des ronds de 3 cm de diamètre puis cuisez au four à 160 °C pendant 5 min.

ÉTAPE 4 : LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT
- À réaliser la veille : portez les 115 g de crème et le glucose à ébullition. Versez progressivement sur le chocolat puis mixez sans apport de bulle d'air.
- Ajoutez 225 g de crème liquide U.H.T. délicatement, puis laissez reposer au réfrigérateur pendant 12 h minimum. Stockez au frais et montez au fouet avant de servir.

ÉTAPE 5 : LE MOULAGE DES TABLETTES
- À réaliser la veille : faites fondre l'ensemble au bain-marie puis versez dans le moule, tapez bien.
- Laissez prendre au réfrigérateur une journée entière.

ÉTAPE 6 : LE DRESSAGE
- Cassez de manière irrégulière 4 fois 4 carrés de chocolat, placez-les sur une assiette. Mettez du crumble écrasé puis disposez le crémeux chocolat à la poche à douille n° 6.
- Ajoutez la glace au chocolat. Passez la sauce crémeuse chocolat blanc-vanille en saucière ; au moment de déguster, versez sur les carrés de chocolat. Râpez les fèves de cacao sur les carrés de chocolat.





5 produits stars PAR 5 stars du produit

Incontournables à l'approche des fêtes, saint-jacques, foie gras, huîtres, volaille et langouste sont convoqués pour de fabuleuses agapes. Pour bien les cuisiner, il faut avant tout bien les choisir. Avec l'aide, par ordre d'apparition, de Jean-Paul Abadie, Pierre-Olivier Lenormand, Frank Graux, Michel Sarran et Christophe Aribert, *Bottin Gourmand magazine* met tout en œuvre pour que votre réveillon soit féerique !

par David Bachoffer, Philippe Quintin et Ysabelle Silly
Sélection shopping par Florence Hennequin

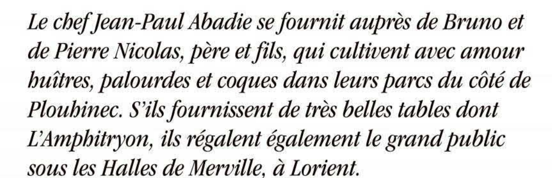




LA FASCINATION HUÎTRE



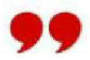




Le chef Jean-Paul Abadie se fournit auprès de Bruno et de Pierre Nicolas, père et fils, qui cultivent avec amour huîtres, palourdes et coques dans leurs parcs du côté de Plouhinec. S'ils fournissent de très belles tables dont L'Amphitryon, ils régalent également le grand public sous les Halles de Merville, à Lorient.



Les distinctions, ça ne veut rien dire. Ce qui compte, c'est l'amour de la cuisine.



« Je n'oublierai jamais que c'est le *Guide Bottin Gourmand* qui, en 1985, a salué en premier mon travail en cuisine en me décernant deux étoiles alors que je venais tout juste de m'installer à Lorient… » Entre Jean-Paul Abadie et nous, le lien est resté fort, car l'homme (originaire du Sud-Ouest, devenu Breton par amour) est la générosité personnifiée et l'humilité incarnée. Sa table, L'Amphitryon, a été récemment classée 74e parmi les cent meilleures tables du monde. « Tu parles, ça ne veut rien dire ! », s'amuse-t-il, préférant saluer le travail des pêcheurs, éleveurs, mareyeurs et agriculteurs qui sont à ses côtés depuis 30 ans, comme Nicolas et Fils, son principal fournisseur d'huîtres.

L'amour du produit, c'est bien beau, mais ça ne fait pas tout. Il y a le savoir, aussi, et avec Abadie, c'est de la haute érudition. Noyez-le de questions sur n'importe quel poisson, coquillage ou crustacé, et il vous racontera de belles histoires à vous mettre l'eau à la bouche. Araignée à l'émulsion de Kari Gosse, bar à la vanille-mousseline de céleri, tarte aux maquereaux au basilic… Ça fait mouche, et à tous les coups. « Mes clients, je les connais tous, je connais leurs goûts par cœur. Certains me donnent leur budget, et je leur prépare un menu sur mesure. » Mais les meilleures choses ont une fin, et notre formidable Jean-Paul a soif de profiter pleinement de ses petits-enfants. « D'ici deux ans, j'aimerais bien arrêter. Anthony Rauld, le jeune sommelier de la maison depuis dix ans, a très envie de reprendre. Sous une autre formule, moins gastronomique, mais toujours aussi qualitative. Reste à trouver le jeune chef pour former le tandem. » Avis aux jeunes pros qui nous lisent, il y a une place à prendre dans le Morbihan, sous le soleil, exactement !





© Frédéric Ducout x 2 - Francis Guillard

HUÎTRES PLATES DE LA RIA D'ÉTEL

Jus de coques et sauce vermouth, l'huître comme vous ne l'avez jamais dégustée. Avec, pour la touche smart, un soupçon de caviar…

Retrouvez la recette page 78



1 - Protégez la main qui tient l'huître par un gant, une manique, un sabot ou un chiffon humidifié plié en plusieurs épaisseurs.

2 - Placez la partie pointue (le « verrou ») de l'huître vers vous.

3 - Insérez le couteau entre les 2 parties de la coquille, au niveau du verrou, et faites des mouvements rotatifs en avançant.

Pour Jean-Paul Abadie, seule l'ouverture par l'arrière, nommé « le verrou », garantit une parfaite dégustation. Car certains ouvrent les huîtres par le côté, en coupant le muscle, une méthode à proscrire car elle casse la coquille, ce qui peut dégager gaz et calcaire et ainsi dénaturer le goût du coquillage.

4 - Les coquilles se séparent. Achevez de décoller le muscle en le repoussant avec la partie non tranchante du couteau.

5 - En ôtant la coquille supérieure, prenez garde à ne pas abîmer la chair du coquillage.

6 - D'un doigt, éliminez les éclats de coquille pour une dégustation optimale.



7 - Videz la première eau (une seconde va se reconstituer) avant de placer l'huître sur un lit d'algues et non de glace, ce qui nuirait à sa saveur.



1. Presse-tranche de citron, 9,90 €, **La Carpe.**
2. Plateau à fruits de mer en inox, D. 38 cm, 12 € ; support plateau à fruits de mer, D. 24,5 cm, 3 €, **GE Concept.**
3. Gant en cotte de mailles ambidextre pour ouvrir huîtres et coquilles Saint-Jacques, 99,90 €, **Culinarion.**
4. Coffret comprenant protège-main en cuir naturel et couteau à huîtres professionnel, 55 €, **MWT.**
5. Couteau à huîtres à percussion mécanique, 79 €, **Culinarion.**
6. Moufle à huîtres pour droitier et gaucher, 27,50 €, **De Buyer.**
7. Fourchette à huîtres « Guest star miroir » en acier inoxydable, 8,60 €, **Guy Degrenne.**
8. Assiette à huîtres en porcelaine, D. 28 cm, 9,90 €, **Ambiance & Styles.**

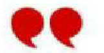
• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

L'ADDICTION SAINT-JACQUES





Marie Luxe parcourt les criées de la côte bretonne jusqu'à Royan pour dénicher « la pêche miraculeuse ». Turbots, saint-pierre, saint-jacques ou langoustines, les chefs du monde entier font appel à elle pour que chaque jour la marée arrive à l'heure ! De Paris à Courchevel, de Hong Kong à Macao, Marie choisit, trie, pèse et sélectionne le meilleur de l'océan pour ses clients : « Je suis les yeux du chef ! »



Ma cuisine ?
C'est celle du cœur et de la générosité !



Originaire du Loiret, fils d'un Meilleur Ouvrier de France charcutier, Pierre-Olivier Lenormand a choisi le métier de cuisinier dès son plus jeune âge. Lauréat à dix-sept ans du Championnat de France junior du dessert, puis apprenti à l'Hôtel de Crillon aux côtés de Christian Constant, le jeune « Padawan » effectue son « service militaire aux fourneaux » au Palais de l'Élysée sous la présidence de Jacques Chirac. Un convive qui épouse parfaitement le style en cuisine du jeune Lenormand : gourmandise, bons produits et authenticité. Amoureux de la cuisine bistrot, « celle du cœur et de la générosité », Pierre-Olivier acquiert tous les codes auprès du roi de la discipline, Bruno Doucet (« mon mentor »), à La Régalade. Aujourd'hui, « Pierrot », pour les intimes, règne sur le Casse-Noix, « son » bistrot gourmand ouvert en 2010. Située tout près de la tour Eiffel, la maison respire la cuisine de toujours, franche, légère et réconfortante. Le riz au lait est un modèle de plat régressif, la côte de porc basque exige que cette province reste française, la terrine de foies de volaille servie à l'apéro est le starter idéal pour de belles agapes. Tout est bon chez Lenormand, y compris le poisson et les crustacés : « Je suis fidèle aux mareyeurs bretons, Thierry Lemetayer à Saint-Brieuc, ou Marie Luxe sur les criées du Grand Ouest. Leurs saint-jacques proviennent d'une pêche de petits bateaux, des coquillages de tout premier ordre ! » La table, les vins, la véritable communion de convives complices, une halte chez Pierrot est un véritable retour en enfance, aux premières émotions culinaires qu'on passe une vie à retrouver… Ce Casse-Noix (« Hommage au grand-père et à la maman qui les collectionnent ») abrite le plus doux et passionné des hommes. Papa attentionné, il va même jusqu'à participer à une collection de livres gourmands pour enfants, joliment illustrés et plastifiés ! Idée simple et géniale qui autorise tous les accidents au moment de casser les œufs.





SAINT-JACQUES VAPEUR, CHOU-FLEUR SAUTÉ À CRU

CRÉATION BG MAG ORIGINALE

Tout le terroir breton dans une coquille ! Les saint-jacques et le chou-fleur sont ici travaillés en délicatesse et à la vapeur, s'il vous plaît ! Un plat fondant, croquant, et riche en saveurs.

Retrouvez la recette page 78



2 - Raclez le long du couvercle (partie supérieure que vous ôtez) avec la lame pour ne pas abîmer la noix.



1 - Si le coquillage est bien fermé, enfoncez la lame au niveau du muscle, à droite, en faisant des petits gestes rotatifs, le plat de la coquille vers le haut, l'arrondi vers soi.



3 - Plantez la pointe de la lame entre les barbes (la membrane du coquillage) et la noix.

Pour Pierre-Olivier Lenormand, rien de plus facile que de sortir les noix de leur coquille. Le chef bistronome vous conseille de les acheter ainsi, car leur saveur n'en sera que meilleure si vous le faites vous-même, au dernier moment, avant de vous mettre aux fourneaux.



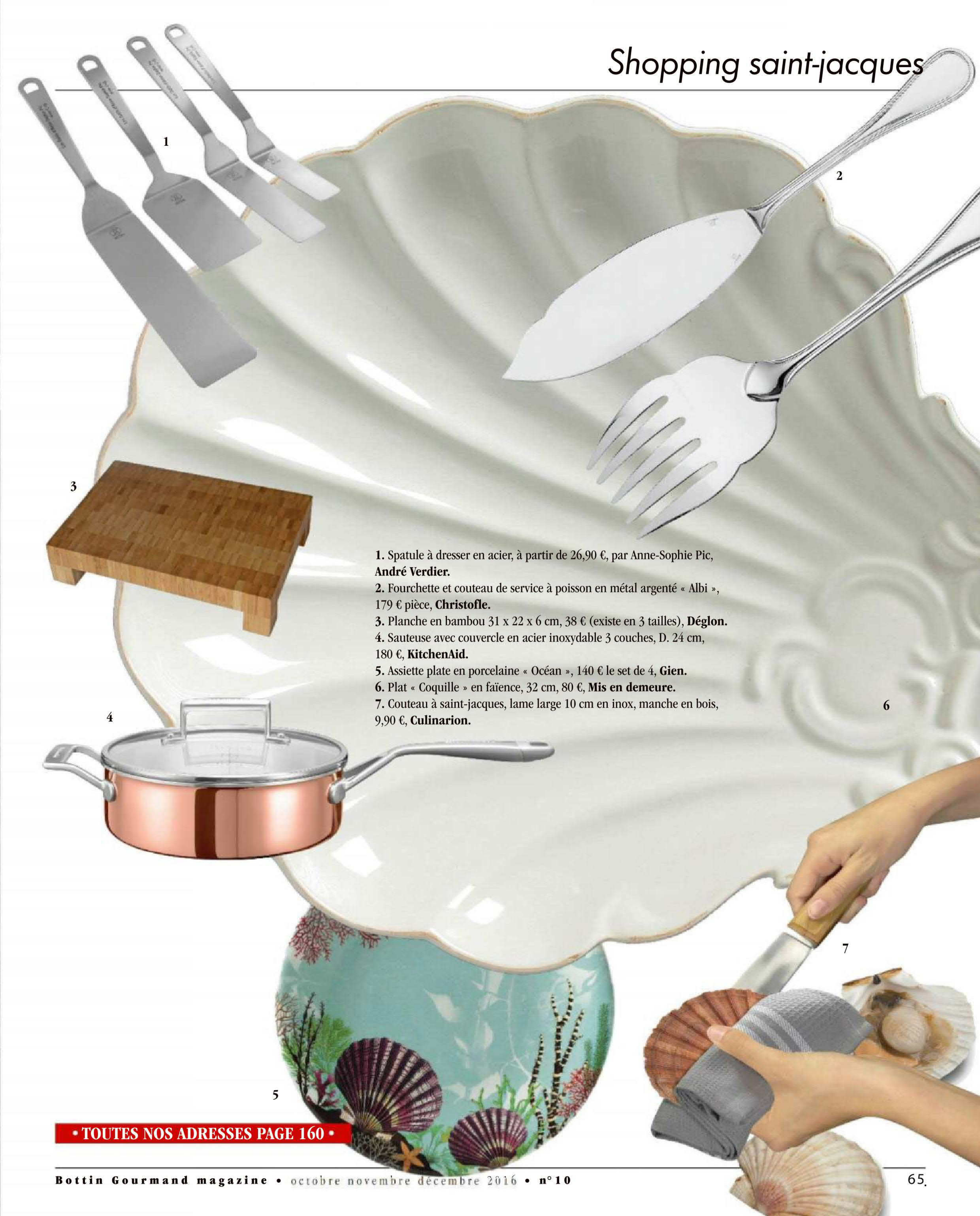
4 - Glissez la lame sous la glande digestive de couleur noire pour décoller les barbes.



5 - Tirez vers soi, tout en maintenant la noix du pouce. Dégagez éventuellement le reliquat de barbes (que vous pouvez conserver pour réaliser un fumet).



6 - Rincez à l'eau claire sans faire tremper, en laissant la noix accrochée ou non à sa coquille. Cela dépend de votre recette et/ou de votre dressage.



1. Spatule à dresser en acier, à partir de 26,90 €, par Anne-Sophie Pic, **André Verdier.**
2. Fourchette et couteau de service à poisson en métal argenté « Albi », 179 € pièce, **Christofle.**
3. Planche en bambou 31 x 22 x 6 cm, 38 € (existe en 3 tailles), **Déglon.**
4. Sauteuse avec couvercle en acier inoxydable 3 couches, D. 24 cm, 180 €, **KitchenAid.**
5. Assiette plate en porcelaine « Océan », 140 € le set de 4, **Gien.**
6. Plat « Coquille » en faïence, 32 cm, 80 €, **Mis en demeure.**
7. Couteau à saint-jacques, lame large 10 cm en inox, manche en bois, 9,90 €, **Culinarion.**

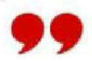
• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

LA RÉVÉLATION LANGOUSTE



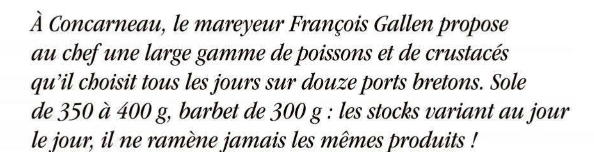


Beaucoup de mes recettes sont directement inspirées d'Alain Chapel.



Sous ses airs timides, Frank Graux en impose ! Cet Adamois (natif de L'Isle-Adam, dans le Val-d'Oise) peut se vanter d'un parcours sans faute. Pendant plus de dix ans, il côtoie des pointures de la cuisine. Alain Chapel, « mon père spirituel », Jean Delaveyne, « considéré comme l'éminence grise de la cuisine française, au caractère bien trempé », Marc Meneau, qui lui confie sa brigade alors qu'il n'a que 21 ans, et enfin Michel Guérard, empereur de la cuisine bien-être, chez qui Frank Graux est le second, « dur au travail mais juste, il ne laissait rien au hasard ». Cet après-midi ensoleillé, il nous accueille sur la terrasse du Dôme, restaurant et surtout monument du XIVe arrondissement de Paris, lieu de mémoire vivante où se sont réunis tout au long du XXe siècle de grands artistes, comme Henry Miller ou Jean-Paul Sartre. « Ce restaurant est un peu ma maison. » Le chef y officie depuis maintenant vingt-sept ans. « En 1989, la sole meunière sortait de la cuisine à la chaîne. Je décide de revoir la recette. C'est LE plat qui se vend le plus, désormais ! » Frank en profite pour réviser toute la carte. De l'ancienne, il ne reste que le turbot et la bouillabaisse. Aujourd'hui, le restaurant propose presque exclusivement du poisson et des fruits de mer. « Seul écart, une côte de veau. » Pour trouver ses produits de qualité, le chef s'entoure d'une dizaine de fournisseurs parmi les meilleurs, dont le mareyeur François Gallen avec qui il travaille depuis vingt-sept ans. Frank reste fidèle à ses principes : de beaux produits parés d'un style définitivement épuré. « Je garde en mémoire le travail d'Alain Chapel : il ne les travestissait jamais, il les habillait sans les masquer. » Une idée de plat pour le réveillon, Frank ? « Une belle dorade en croûte de sel ! »





À Concarneau, le mareyeur François Gallen propose au chef une large gamme de poissons et de crustacés qu'il choisit tous les jours sur douze ports bretons. Sole de 350 à 400 g, barbet de 300 g : les stocks variant au jour le jour, il ne ramène jamais les mêmes produits !







LANGOUSTE RÔTIE ET INFUSION D'ÉPICES

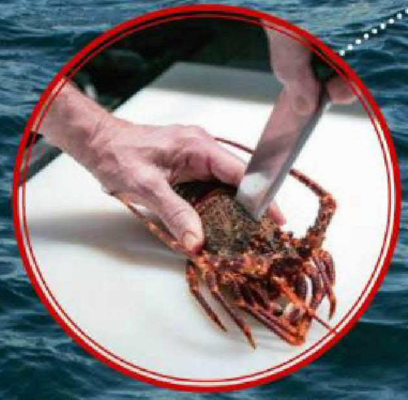
Sans fioriture, en simple habit d'épices et parure de condiments, la langouste exalte ici pleinement ses saveurs iodées.

Retrouvez la recette page 78

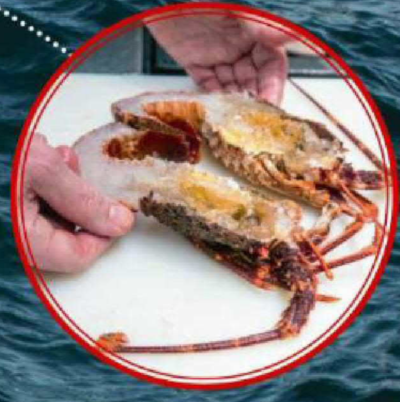
La langouste - Pas à pas



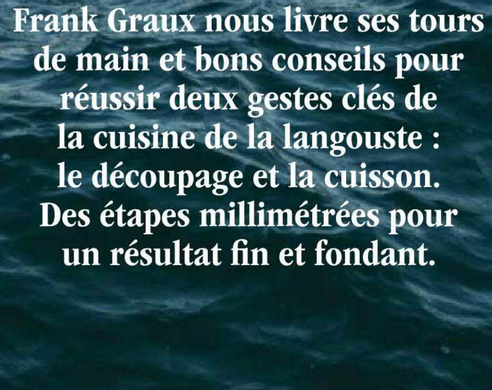
2 - Sortez le couteau et replantez-le au même endroit, lame tournée vers la queue. Découpez jusqu'au bout du crustacé.



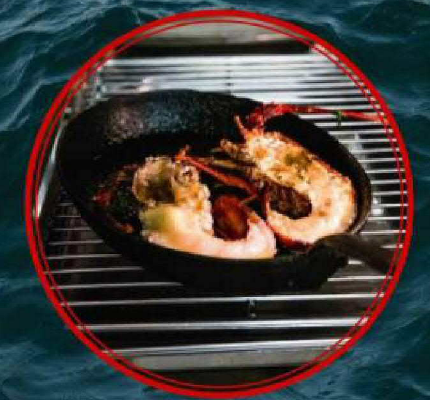
1 - Plantez un couteau au milieu de la tête de la langouste vivante. Découpez la tête en 2 dans le sens de la longueur.



3 - Recoupez bien la langouste en 2 dans le sens de la longueur et enlevez le nerf central et les boyaux.



Frank Graux nous livre ses tours de main et bons conseils pour réussir deux gestes clés de la cuisine de la langouste : le découpage et la cuisson. Des étapes millimétrées pour un résultat fin et fondant.



6 - Passez-les pendant 8 à 10 min dans un four à 200 °C.



4 - Pour chaque moitié : assaisonnez avec un peu de sel et mettez 1 noisette de beurre sur la chair. Disposez-les dans une poêle chaude côté chair. Faites cuire pendant 2 min.



5 - Retournez-les côté carapace.



1. Marmite traiteur «M'Tradition», en cuivre étamé, 17 l, monture en bronze, avec couvercle, 647,80 €, **Mauviel.**
2. Ciseaux à langouste en inox, 15 cm, 20 €, **Locau chez Coutellerie Kindal.**
3. Pince à crustacés en acier, 49,90 €, **Caretta chez Culinarion.**
4. Assiette à hors-d'œuvre « Grands crustacés », 100 € le set de 4, **Gien.**
5. Curette à crustacés en métal argenté, 23 € l'unité, 145 € le set de 6, **Ercuis.**
6. Couteau « Le chef » avec manche en bois d'olivier, lame en acier Damas, coll. « Heracles », 15 cm et 20 cm, 125 € et 185 €, **Le Creuset.**
7. Shaker à mayonnaise, 14,90 €, **Cookut.**

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

LA TENTATION FOIE GRAS





Cela fait déjà vingt ans que Michel Sarran a jeté son dévolu sur le foie gras d'Antoinette Tomasella. La maison La Cave, qui fêtera ses 30 ans en 2017, propose également de déguster ses produits sur place, dans le Gers.



Se faire violence, ça fait avancer.

« Je suis passé d'un taux de remplissage de 70 à 90 %, c'est dingue ! » Michel Sarran doit ces « 20 % qui changent tout » à son rôle de jury « poil à gratter » dans Top Chef sur M6. Vingt et un ans que le natif du Gers enchante Toulouse dans sa belle maison, et le cuisinier n'en revient pas. « De tous les coins de France, mais aussi des pays frontaliers, les gourmets débarquent. Le service me raconte que certaines femmes se mettent à pleurer. Parce qu'elles sont émues par un de mes plats. C'est touchant ! »

« 55 € le menu du midi, c'est bien pour un deux-étoiles, non ? » Michel est un généreux qui n'oublie pas qu'il est fils de paysans. Et, nouveauté, on peut déguster du Sarran pour bien moins cher dans le TGV ! Pour avoir testé ses macaronis, ou son wrap crabe wasabi, c'est vrai qu'il relève le niveau ! « Je n'ai pas de scrupules à avoir accepté ce contrat. Michel Guérard a montré la voie il y a très longtemps. »

En plus d'être talentueux et de travailler le produit comme pas deux – il entretient des relations fortes avec ses fournisseurs, comme Antoinette Tomesella –, Michel Sarran est *so sexy* à la Mel Gibson. « Quand je vais à l'étranger, de plus en plus on se précipite sur moi : "Mel, please, an autograph" ! »

Comme il est fier et amoureux de ses filles, Emma et Camille, 28 et 22 ans ! Puis un ange passe quand il évoque Pierrette, sa maman, disparue il y a trois ans. C'était elle, son mentor, qui ravissait tous les grands de la planète gastronomie avec sa tourte gersoise. « Je voulais faire médecine, mais au bout de ma deuxième première année, avec son culot hors norme, elle m'a fait entrer dans les cuisines de Ducasse. Je me suis fait violence, et voilà comment tout a commencé. » Où tout cela va-t-il s'arrêter ? Très loin, c'est sûr !





© Betül Balkan x 3 - Anne-Emmanuelle Thion x 2

SOUPE DE FOIE GRAS À L'HUÎTRE BELON



Onctueux et iodé, ce velours de foie gras à l'huître s'apprécie telle une fragrance, tout en légèreté.

Retrouvez la recette page 79

Le foie gras - Pas à pas



1 - Choisissez un foie gras cru entier. Séparez les 2 lobes.



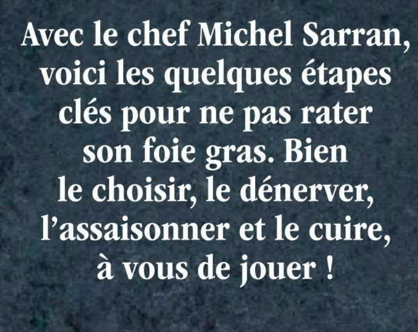
2 - Dénervez en retirant les veines avec la pointe du couteau.

3 - Arrosez le foie gras de porto et d'armagnac, puis assaisonnez d'un mélange de sel et de poivre. Mélangez.



4 - Placez le foie gras dans une terrine en tassant bien, laissez mariner 1 nuit.

Avec le chef Michel Sarran, voici les quelques étapes clés pour ne pas rater son foie gras. Bien le choisir, le dénerver, l'assaisonner et le cuire, à vous de jouer !



5 - Dans un four préchauffé à 160 °C, faites un bain-marie en déposant la terrine filmée dans un plat contenant de l'eau à mi-hauteur. Comptez 20 min de cuisson.



6 - Retirez le gras de cuisson.



7 - Dans un mixeur, versez 1 bouillon de volaille sur le foie gras dégraissé. Mixez.



8 - Passez au chinois pour avoir une texture bien lisse. Servez immédiatement ou réservez au frais.





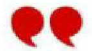
1. Plat rectangulaire bleu en faïence « Equinoxe », 27 €, **Revol.**
2. Couteau à foie gras, corps et fil en inox, manche en olivier, 23 cm, 30 €, **Locau chez Coutellerie Kindal.**
3. Panière à pain en lin garnie de noyaux de cerises, se préchauffe au four à micro-ondes pour maintenir le pain au chaud, D. 17 cm, 54 €, **C. Quoi.**
4. Fourchette et couteau « Année 1900 », 86,60 €, **Delarboulas.**
5. Terrine foie gras « Médaillon grand cru », (0,5 l), 24 x 10 x 10 cm, en céramique haute résistance, 4 coloris, 39,90 €, **Emile Henry.**
6. Plateau de découpe en marbre à foie gras avec la lyre, 19,90 €, **Culinarion.**
7. Moulin à poivre d'Olivier Roellinger, 67 €, **Peugeot.**

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

L'INSPIRATION PINTADE







La maturité en cuisine n'arrive pas avant quarante ans !



« Je suis fainéant, mais je travaille grave ! » Quelques heures avant le service, Christophe Aribert nous accueille sur la terrasse du restaurant du Grand Hôtel Uriage, Les Terrasses, entouré par les montagnes iséroises. Pour le chef, ce sera une limonade Holypop : « Je ne bois jamais. Pour être heureux, il faut bien manger et tomber souvent amoureux ! », plaisante cet homme marié, père de deux adolescents. Le chef au regard perçant, la barbe bien taillée, décontracté, nous parle de sa vie, ici, à Uriage-les-Bains. « Quand j'ai besoin de m'aérer l'esprit, je pars en altitude, dans le restaurant familial. » Ce Grenoblois passe tout de même le plus clair de son temps aux Terrasses où il donne aussi des cours de cuisine.
Il a commencé ici en 1993 et, après un crochet par Paris où il a joué du piano dans les cuisines de la Tour d'Argent puis au restaurant de l'Hôtel de Crillon, il revient dans ses montagnes. Il prend la place de sous-chef puis de chef en 2004, après le départ de Philippe Bouissou. Lorsque Christophe est sollicité pour prendre la suite de Jean-François Piège au Crillon, il décline. « Je suis heureux de vivre ici, je n'ai pas envie de bouger. Le cadre est super et chaque fois que j'ai voulu partir, j'ai été retenu par un projet toujours plus intéressant ! » Dans la petite ville thermale, le cuisinier élabore des recettes de haut vol qui mettent en avant des produits régionaux comme les volailles de Béranger Oddos, des plats relevés d'une juste dose d'épices. Aux fourneaux, Christophe y va à l'instinct, tant dans le dressage que dans les accords entre les aliments. Une cuisine qui lui ressemble. « Pour obtenir ce résultat, il faut beaucoup, beaucoup de temps. Vous savez, la maturité en cuisine n'arrive qu'à partir de quarante ans ! »

Christophe Aribert se fournit au Domaine de la Rivière depuis vingt ans. À 29 ans, Béranger Oddos a repris l'activité familiale, et le chef reste fidèle à ses chapons, dindes et pintades élevés en plein air pendant 130 jours. Béranger propose aussi ses volailles sur les marchés et dans un magasin de producteurs, près de Grenoble.







PINTADE, FÈVES TONKA, MARRONS, MANDARINES ET MIEL

« Un plat d'été en hiver, un plat confit emprunt d'un peps détonant ! » Voilà qui résume bien cette surprenante pintade qui mêle croquant, fondant, amertume et douceur.

Retrouvez la recette page 79



2 - Posez la volaille sur le côté et saisissez une cuisse. Tirez-la vers vous et incisez avec un couteau en longeant l'articulation et en suivant la forme de la cuisse. Déboîtez-la et finissez le découpage.



1 - Utilisez une pintade de 1,8 kg environ. Celle utilisée ici a été élevée en plein air pendant 125 jours.



3 - Placez le couteau sur la poitrine de la volaille, incisez doucement le long du bréchet et décollez la chair du premier blanc le long de l'os jusqu'à l'articulation.

Christophe Aribert nous dévoile sa technique pour découper et faire cuire les cuisses et les blancs de la pintade. Fine, tendre et parfumée, vous allez vous régaler de son bon goût !



6 - Terminez la cuisson de la cuisse pendant 45 min dans un four préchauffé à 180 °C en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.



4 - Enlevez le surplus de peau des cuisses et des blancs.



5 - Dans 2 casseroles, cuisez séparément les cuisses et les blancs car ces derniers cuisent plus vite.



1. Saucière en porcelaine « Eclipse », 117 €, **Raynaud.**
2. Couperet hachoir « Génération Y », lame en acier, manche en palissandre, 86 €, **Déglon.**
3. Poire à jus en silicone « Bonjour Bonjour≈», 1,88 €, **GE Concept.**
4. Brique à rôtir en céramique, 99,90 €, **Emile Henry.**
5. Coupe-volaille lame forgée, manche en bois, 51 €, **Déglon.**
6. Infuseur à poulet, 19,90 €, **Cookut.**
7. Couverts de service « Nostalgia » en inox et verre, 37,50 €, **Côté Table.**

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



Huîtres plates de la ria d'Étel, vermouth et caviar

niveau

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 15 MIN
Pour 4 personnes

Ingrédients

• 12 huîtres plates (00) • 100 g de caviar
• 100 g de crème double (30 % ou 45 % de M.G. minimum) • 30 g de beurre • 5 cl de vermouth

LE JUS DE COQUES
• 200 g de coques • 1 dl de vin blanc

LE DRESSAGE
• QS de goémon

Préparation

ÉTAPE 1 : LE JUS DE COQUES
• Rincez les coques dans plusieurs eaux en les entrechoquant pour qu'elles rendent leur sable.
• Dans une sauteuse, versez le vin blanc, faites bouillir. Ajoutez les coques, couvrez et laissez cuire à feu vif 2 min. Sitôt ouvertes, retirez-les et filtrez. Réservez à température ambiante.

ÉTAPE 2 : LA SAUCE VERMOUTH
• Réduisez le jus de coques, ajoutez la crème double et faites réduire à nouveau pour obtenir une sauce qui nappe.
• Ajoutez le beurre, le vermouth et mixez.

ÉTAPE 3 : LES HUÎTRES
• Ouvrez et décoquillez délicatement les huîtres, réservez les chairs avec le jus dans un plat creux allant au four. Lavez soigneusement les coquilles.

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE
• Portez la sauce à ébullition, mixez.
• Tiédissez les chairs des huîtres en passant le plat au four à 120 °C.
• Plongez les coquilles dans de l'eau bouillante pendant 1 min.
• Déposez du goémon sur 4 assiettes. Disposez 3 coquilles chaudes par assiette, garnissez-les d'une huître, nappez de sauce vermouth, déposez le caviar bien froid sur les huîtres et dégustez immédiatement.



Saint-jacques vapeur, chou-fleur sauté à cru

niveau

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 20 MIN
Pour 4 personnes

Ingrédients

LA GARNITURE
• 500 g de chou-fleur • 1 échalote • 2 brins de persil

LES SAINT-JACQUES
• 12 coquilles Saint-Jacques • 250 g de beurre
• 1 citron • 3 c. à soupe de petites câpres
• QS de sel et de poivre • QS de piment d'Espelette

Préparation

ÉTAPE 1 : LA GARNITURE
• Coupez le chou-fleur en fines lamelles. Émincez l'échalote. Équeutez, lavez et ciselez le persil. Réservez.

ÉTAPE 2 : LES SAINT-JACQUES
• Ouvrez les saint-jacques, nettoyez-les (laissez les noix attachées à la coquille), puis assaisonnez avec du sel, du poivre et du piment d'Espelette.

ÉTAPE 3 : LA CUISSON
• Préchauffez le four en mode vapeur à 100 °C. Dans une poêle, faites sauter le chou-fleur à cru avec un peu de beurre pendant 7 à 8 min, salez, poivrez. Ajoutez l'échalote émincée au dernier moment et finissez la cuisson.
• Pendant ce temps, enfournez les saint-jacques pendant 5 min. Vérifiez la cuisson et récupérez le jus de cuisson des coquilles.
• Dans une petite casserole, faites bouillir légèrement le jus de cuisson avec le jus du citron, montez légèrement au beurre et ajoutez les câpres et le persil réservé.

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE
• Dressez le chou-fleur dans les coquilles, arrosez-le avec le jus de cuisson citronné et servez aussitôt.



Langouste rôtie et infusion d'épices

niveau

PRÉPARATION : 35 MIN
REPOS : 24 H
CUISSON : 20 MIN
Pour 4 personnes

Ingrédients

LES LANGOUSTES
• 2 langoustes • QS de sel • QS de beurre

L'INFUSION D'ÉPICES
• 10 petits oignons cives
• 10 raisins blonds thompson du Chili
• 2 gousses d'ail • ½ c. à café d'un mélange de poivres en grains concassés • 5 grains de coriandre concassés • 2 graines de cardamome • 2 c. à café de sel • 15 cl d'huile d'olive

LE DRESSAGE
• QS d'amandes effilées
• QS de feuilles de coriandre
• QS de tomates cerises

Préparation

ÉTAPE 1 : L'INFUSION D'ÉPICES

- La veille, faites cuire à couvert dans une petite sauteuse les oignons cives à l'huile d'olive. Gardez-les croquants. Ajoutez les raisins coupés en 2, le sel, le poivre, la coriandre, la cardamome et les gousses d'ail coupées en 2. Faites mûrir la sauce pendant 24 h au réfrigérateur.
- Le lendemain, faites tiédir la sauce au bain-marie.

ÉTAPE 2 : LES AMANDES

- Préchauffez le four à 180 °C. Blondissez 1 poignée d'amandes effilées en les passant quelques instants au four en position gril.

ÉTAPE 3 : LES LANGOUSTES

- Coupez les langoustes en 2 dans le sens de la longueur, assaisonnez-les avec un peu de sel, 1 noisette de beurre sur la chair. Disposez-les dans une poêle chaude et passez-les au four à 200 °C pendant 8 à 10 min.

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE

- Dans l'assiette, disposez ½ langouste et les tomates cerises en quartier. Versez l'infusion d'épices, parsemez de quelques amandes effilées grillées, ajoutez des feuilles de coriandre.



Soupe de foie gras à l'huître belon

niveau

PRÉPARATION : 20 MIN
REPOS : 12 H
CUISSON : 12 MIN
Pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de foie gras • 6 g de sel
- 1 g de poivre • QS de porto
- QS d'armagnac • ¼ l de bouillon de poule

LE DRESSAGE

- 4 huîtres plates belon n° 2 • QS de cerfeuil

Préparation

ÉTAPE 1 : LE FOIE GRAS

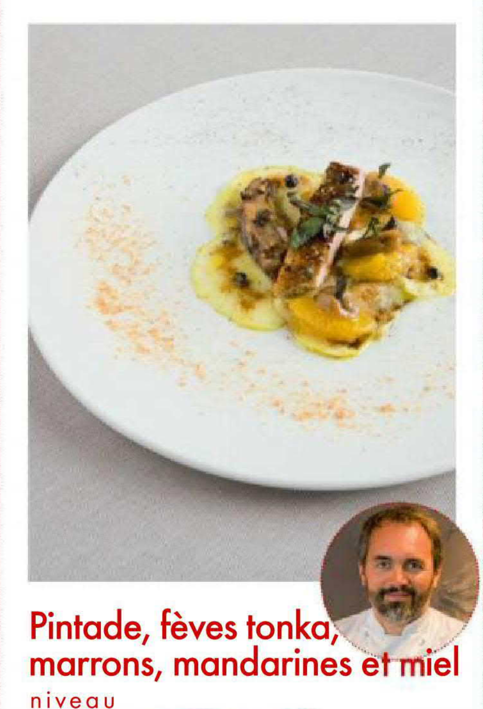
- La veille : dénervez le foie gras. Mettez-le en terrine avec le sel, le poivre, l'armagnac et le porto et laissez mariner 12 h.
- Cuisez au bain-marie à 160 °C environ pendant 12 min.

ÉTAPE 2 : LA SOUPE

- Égouttez le foie. Retirez le gras et réservez-le.
- Mettez le foie gras dans le blender avec le bouillon de poule et mixez. Montez la soupe avec la moitié du gras du foie réservé et chinoisez.

ÉTAPE 3 : LE DRESSAGE

- Ouvrez les huîtres au couteau à huîtres. Dans une assiette creuse, servez la soupe tiède avec 1 huître froide au milieu et 1 pluche de cerfeuil.



Pintade, fèves tonka, marrons, mandarines et miel

niveau

PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 1 H
Pour 4 personnes

Ingrédients

LA PINTADE

- 1 pintade • 1 mandarine • 10 g de beurre
- 1 échalote • 2 gousses d'ail • 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier • 2 fines rondelles de gingembre frais • 1 c. à café de coriandre • 2 pincées de fleur de sel

LE CHOU-RAVE

- 1 chou-rave • 1 mandarine • 10 baies de genièvre
- 1 fève tonka • QS d'huile d'olive
- 1 pincée de fleur de sel • QS de poivre

MARRONS ET MANDARINES

- 16 marrons cuits • 2 mandarines
- 1 fine rondelle de gingembre frais
- 1 petit piment oiseau • 1 c. à soupe de miel

LA VINAIGRETTE

- 10 cl d'huile d'olive • 1 c. à soupe de vinaigre balsamique • QS d'huile de noix • QS de poivre

LE DRESSAGE

- 10 g de poudre de mandarine • 2 feuilles de céleri
- 2 feuilles de persil • QS de poivre

Préparation

ÉTAPE 1 : LA PINTADE

- Sur une grande planche, découpez les cuisses de pintade et prélevez 2 beaux morceaux de blanc. Dans 2 casseroles, faites revenir une bonne noisette de beurre et cuisez séparément les cuisses et les blancs (le blanc cuit plus vite). Ajoutez 1 pincée de fleur de sel, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 gousse d'ail et 1 rondelle de gingembre dans chaque casserole. Arrosez régulièrement du jus de cuisson pour colorer la volaille.
- Épluchez et émincez 1 échalote puis ajoutez-la aux 2 casseroles. Versez ½ c. à café de grains de coriandre dans les 2 préparations. Prélevez les zestes d'une mandarine et incorporez-les dans les 2 préparations à mi-cuisson pour parfumer.
- Lorsque les blancs sont bien dorés (au bout de 5 à 6 min), terminez la cuisson et disposez-les dans un papier aluminium en les retournant.
- Préchauffez le four à 180 °C et placez-y les cuisses pendant 45 min en les sortant régulièrement pour les arroser de leur jus de cuisson.

ÉTAPE 2 : LE CHOU-RAVE

- Lavez et égouttez le chou-rave. Taillez-en 28 tranches à la mandoline.
- Dans une casserole, faites chauffer 1 filet d'huile d'olive et faites cuire à feu doux les tranches de chou-rave avec quelques baies de genièvre, quelques lamelles de fèves tonka, quelques zestes de mandarine, 1 pincée de fleur de sel et du poivre
- Couvrez et enlevez du feu lorsque les lamelles de chou-rave sont translucides.

ÉTAPE 3 : MARRONS ET MANDARINES

- Pelez à vif 2 mandarines, détaillez les quartiers d'un fruit et pressez l'autre. Dans une casserole, ajoutez au jus de mandarine le gingembre frais, le piment oiseau et le miel. Déglacez les quartiers dans le jus. Coupez les marrons en morceaux et ajoutez-les.

ÉTAPE 4 : LA VINAIGRETTE

- Mélangez le vinaigre avec les huiles. Assaisonnez.

ÉTAPE 5 : LE DRESSAGE

- Passez les feuilles de persil et de céleri à la poêle sans matière grasse pour les « brûler ». Cassez-les pour en faire de la poudre.
- D'un côté de l'assiette, formez un demi-cercle avec la poudre de mandarine. De l'autre côté, faites de même avec la poudre de persil et de céleri.
- Au centre de l'assiette, déposez 7 tranches de chou-rave en cercle. Coupez 1 tranche de blanc et de cuisse puis dressez sur le chou. Ajoutez des morceaux de marrons et des quartiers de mandarine. Versez un filet de vinaigrette sur la pintade.



Mon carnet de découvertes

en 13 coups de cœur

Exaucer ses rêves les plus fous, s'offrir la table du siècle ou les prestations du chef du mois, la machine dernier cri ou une nuit au bout du monde, voilà le programme de fête de cette fin d'année. Laissez-vous tenter !

Par Alexis Chenu

NOUVELLE ADRESSE
TOMY GOUSSET



Disciple d'Alain Solivérès chez Taillevent, formé au Meurice période Alléno puis à New York chez Daniel Boulud, Tomy Gousset s'est révélé à la critique comme au public derrière les fourneaux de Pirouette, restaurant du quartier des Halles, à Paris. Il prend son envol cette année et ouvre son premier restaurant, Tomy & Co, où il s'attache à renouveler le genre bistronomique.

LE QUARTIER : Chic, dans le VII[e] arrondissement de Paris, au 22 de la rue Surcouf, presque en face du restaurant David Toutain.

LA DÉCO : Très contemporaine, avec aux murs de jolis légumes dessinés.

LA CLIENTÈLE : Le Tout-Paris des chefs, les avocats du coin, ceux qui ont pensé à réserver.

L'INCONTOURNABLE : La langue de bœuf en fine tartelette, sauce gribiche et navet mariné, graines de moutarde.

L'INATTENDU : L'Ossau-Iraty façon cheesecake, avec cerise noire et piment d'Espelette.

LE TRUC QUE PERSONNE NE SAIT : La musique passe non-stop en cuisine : Marvin Gaye, Otis Redding…

LE TICKET : Formule à 25 € au déjeuner, menu dégustation à 65 €.



2 TENDANCE INÉDITE
LE RETOUR DES CHAIS À PARIS

Produire du vin à Paris ? Une idée folle qu'Adrien Pélissié et Julien Bengué ont décidé de concrétiser. Une première depuis 1970, date à laquelle fermait le dernier chai parisien.



COMMENT EST VENUE CETTE IDÉE ?
Autour d'une bière ! Dix ans après nous être rencontrés à l'université, le hasard a voulu que nous soyons en même temps en période de transition, ce qui a laissé place aux discussions sur les projets à venir. Tandis qu'Adrien travaillait dans l'univers du vin en France et à l'étranger, j'évoluais activement pour la promotion de l'entrepreneuriat et de l'innovation en France. De la rencontre de ces deux univers est née la Winerie Parisienne.

PEUT-ON VRAIMENT VINIFIER À PARIS ?
À l'image des *urban wineries* anglo-saxonnes, il est parfaitement possible de vinifier à plusieurs kilomètres des sols dont sont issus les raisins. Notre action avec certains viticulteurs nous permet d'intervenir en amont des récoltes dans le choix des parcelles, les contrôles de maturité et les dates des vendanges. Puis, dans le respect du fruit, nous organisons le transport depuis les propriétés viticoles jusqu'à nos cuves parisiennes. La vinification en milieu urbain est un challenge logistique et technique. Pour mémoire, les premiers vins parisiens ont été vinifiés au centre de Paris, sur l'Île de la Cité…

QUELS VINS PEUT-ON DÉGUSTER À LA WINERIE PARISIENNE ?
Des vins frais et aromatiques, faciles d'accès mais avec une jolie complexité et des finales surprenantes. Pour commencer, nous produisons un sauvignon blanc, un merlot, et un rosé (grenache et cinsault), vendus entre 10 et 14 €. Des vins à l'image de ce que nous aimons !

3 DÎNETTE DU MOMENT
HA(A)ÏTZA



Entre Stéphane Carrade et le couple Techouyeres, propriétaire de Ha(a)ïtza, à Pyla-sur-Mer, c'est une longue histoire. Les hôteliers repèrent le chef alors qu'il officie au Grand Hôtel et au Petit Commerce, à Bordeaux, et le débauchent pour diriger la cuisine du Skiff Club, restaurant de l'hôtel Ha(a)ïtza. Depuis la réouverture cet été du complexe redesigné par Philippe Starck, le chef pyrénéen a carte blanche sur les plats qui sortent de la cuisine ouverte. Des spécialités de chez lui ou typiques du bassin d'Arcachon, et plus de 400 références de vins ! Au choix : trois menus (de 85 à 130 €) qui changent selon la saison.

4 À SUIVRE…
LA PREUVE PAR TROIS



LES « GOOD » JUS DE MAREVA GALANTER
Accro aux produits sains et qui font du bien, l'ex-Miss France s'est entourée d'une pro de la micronutrition, Valérie Espinasse, et d'une pro de la mixologie, Sandrine Houdré-Grégoire, pour mettre au point la marque Good Organic Only. Des jus de fruits à consommer à l'unité (à partir de 5 €) ou en cure, au packaging épuré et dont la gamme de recettes – détox, anti-âge, tonique, minceur… – donne envie au premier regard. Succès foudroyant !



LE KARAMEL DE NICOLAS HAELEWYN
Ancien de chez Ladurée, ce chef pâtissier voue un amour sans borne à l'un de ses meilleurs souvenirs d'enfance : le caramel. Il en profite en cette fin d'année pour lancer sa marque, Karamel Paris, et ouvrir sa première boutique-salon de thé dans le VII[e] arrondissement parisien. Une adresse imaginée comme une bibliothèque de dégustation où les tablettes de chocolat au caramel cœur coulant devraient en attendrir plus d'un.



LE BARMAN SUR MESURE DE MR VIVIEN
Chef barman d'expérience, Vivien Dadouche lance un tout nouveau service de *bartending* personnalisé. Le principe : choisir son barman, ses cocktails, et laisser l'équipe s'occuper du reste. En pratique, Mr Vivien débarque à domicile pour une soirée privée ou un événement d'entreprise, sort de sa malle un bar ultra-chic et des cocktails classiques ou gastronomiques. La maison organise ses ateliers cocktails tous les lundis.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



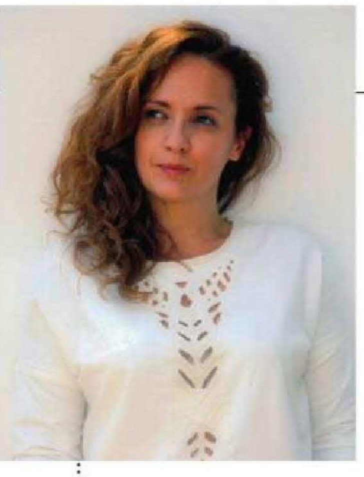
… les douceurs Delicesweet, sans sucre ni aspartame, mais très chocolatées, et elles sont top ! Friandises sans amertume, pâtes à tartiner sans huile de palme ni graisse animale, kits pour faire soi-même un fondant extra sans sucre ni beurre ni farine… Pour les amateurs de cacao, la gamme est une bonne surprise savoureuse. Verdict : régalez-vous sans culpabiliser (de 3,90 à 25 €).



LE PRIX DU PARADIS

560 € LA NUIT

Avenue de l'Opéra, à Paris, le premier hôtel du groupe Evok s'offre un cadre exceptionnel pour séduire ses touristes. Au-dessus de la brasserie Réjane, 45 chambres spacieuses, au décor riche, où les minibars s'ouvrent comme des coffres-forts et où les dressings apparaissent comme des malles de voyage. L'instant de grâce : la piscine du spa La Colline au sous-sol, à l'ambiance mystique et féerique.



7 QUESTIONS RÉPONSES

AVEC CAROLINE TISSIER

À son tableau de chasse, les tables de chefs de renom : David Toutain, Thibault Sombardier, et le petit dernier, Christophe Hay. En 5 réponses, l'architecte des chefs nous dévoile son univers.

Quelles sont les demandes les plus fréquentes des chefs en matière d'architecture ?
Ils veulent un espace qui leur corresponde, mais qui soit ergonomique et convivial. Et, bien entendu, du sur-mesure : tables, chaises, agencement… Presque tous désirent une cuisine plus ou moins ouverte afin de garder le contact avec la salle.

Des matériaux spécifiques pour répondre à leurs goûts ?
Pas de règles particulières. J'aime mélanger les matières et les confronter – bois, métal, textiles… –, mais je leur conseille toujours des matériaux adaptés à leur activité : beaux, mais résistants et faciles à vivre.

Les chefs ont-ils aussi bon goût en aménagement qu'en cuisine ?
Non, ils n'ont pas tous bon goût, et souvent ils l'admettent ! À moi ensuite de les diriger et de leur proposer un projet qui colle avec leur personnalité et leur métier.

Vous signez le décor du restaurant de Christophe Hay, quelle direction avez-vous prise ?
Christophe m'a accordé une entière confiance. Le fil conducteur du restaurant était la région : les châteaux, la Loire, la nature, le tout suggéré et en touches plus ou moins présentes. J'ai travaillé les matières – noyer, laiton, béton ciré – et fait le choix d'une grande salle/cuisine de restaurant. Ce n'est plus la cuisine qui entre dans la salle mais l'inverse, avec même quelques tables au plus près des fourneaux.

Quelles sont vos sources d'inspiration ?
Je travaille beaucoup à l'instinct, en tenant compte de la personnalité des gens et en n'oubliant jamais que nous réalisons d'abord un lieu de travail. Les couleurs m'inspirent, les textures, le bien-être, et je tiens compte des tendances sans être trop mode. Une salle de restaurant ne doit pas éclipser ce qu'il y a dans l'assiette.


© Julie Limont 2016

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



8 ARCHITECTURE
L'HÔTEL LA PÉROUSE À NANTES

Établissement avant-gardiste des années 1930, à l'esthétique radicale et design, l'Hôtel La Pérouse, dressé par les architectes Barto + Barto et auréolé en 2011 du titre de « Patrimoine du XXe siècle », vient d'être entièrement restauré. Derrière la façade en béton recouverte d'une peau de pierres blanches, le style minimaliste prime, certains détails (interrupteurs, prises) ont été conservés, et en fil rouge un décor à l'esprit maritime dévoilant sur 7 étages 46 chambres-cabines meublées de bureaux en bois et de sièges Zig Zag, avec salles de bains aux vasques transparentes, et où chaque imprimé reprend les fenêtres rectangulaires de l'hôtel. Une prouesse exceptionnelle méritant bien une nuit. Chambre à partir de 99 €.

9 DERNIER CRI
LES MUST HAVE



LA CAVE À VINS KITCHENAID
Nouveauté du marché, cette cave à vins encastrable a la taille parfaite. Trente-six bouteilles à caser et deux zones de températures possibles, chaque bouteille étant maintenue à température parfaite entre 6 et 18 °C. Le plus : vitres anti-UV et système de ventilation pour une température homogène à l'intérieur de la cave. 2 650 €, Kitchenaid.




LA CARAFE BREVETÉE ISOMMELIER
Réduire le temps d'aération du vin de plusieurs heures à quelques minutes, voici le pari relevé par iSommelier. Au cœur du procédé : une technologie filtrant l'air ambiant et propageant l'oxygène purifié dans un tube à l'intérieur de la carafe, diffusé ensuite de façon homogène dans chaque particule du vin. Sublimés, les arômes révèlent tout le potentiel du vin. 449,99 €, Riviera & Bar.

LE RECYCLAGE SELON JOSEPHJOSEPH
Pour un tri des déchets plus glamour qu'à l'habitude, la gamme Intelligent Waste, signée JosephJoseph, fournit une solution multicompartiments tout en un. Les atouts : le choix entre une unité de 24 litres ou deux unités modulaires de 48 litres empilables, un bac à déchets organiques anti-odeurs et un design s'adaptant à toutes les surfaces. À partir de 69,99 €.



10 COUP DE CŒUR
KOREAN CRAFT DESIGN

Présentées au dernier salon Maison & Objet, les créations artisanales de la Korean Craft and Design Foundation, une organisation destinée à la promotion des savoir-faire coréens dans le monde entier, mettent en avant les créateurs revisitant les techniques traditionnelles via des produits au style contemporain. Le cas avec ce Breaktime Kit, l'accessoire essentiel de la pause-café réalisé tout en cuivre avec cafetière et coupe pliable. Ou comment donner élégance et magie à l'art de la table. Breaktime Kit, 1 075 € chez Fleux'.



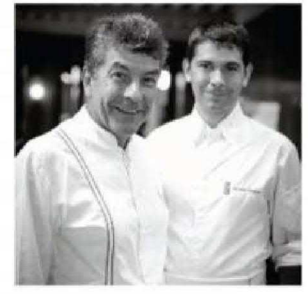
11 DÉCOUVERTES
LES AROMATES PRÊT-À-POUSSER

Des aromates toute l'année dans sa cuisine ? Le futur, c'est maintenant grâce aux inventions de la jeune start-up Prêt-à-pousser qui, après les champignons, réussit à recréer les meilleures conditions de pousse – lumière, eau, nutriments – dans un jardin intérieur plutôt bien looké. Le principe, identique à celui d'une cafetière avec capsule intégrée, permet de cultiver les aromates du 1er janvier au 31 décembre avec au choix : basilic, thym, menthe, coriandre, sauge, persil… Deux à trois récoltes possibles. Kit Lilo, 119 €.

12 LE LIVRE COUP DE CŒUR
HERBES, DE RÉGIS MARCON



Chef 3 étoiles du restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire), ce grand cuisinier offre depuis 2008, en duo avec son fils, une expérience gastronomique unique dans une maison au panorama bluffant, ouverte sur les vallées de l'Ardèche et les monts du Velay. Chef amoureux de la montagne et de la nature, Régis sort, après le succès de *Champignons*, un nouveau tome dédié, cette fois, aux herbes.



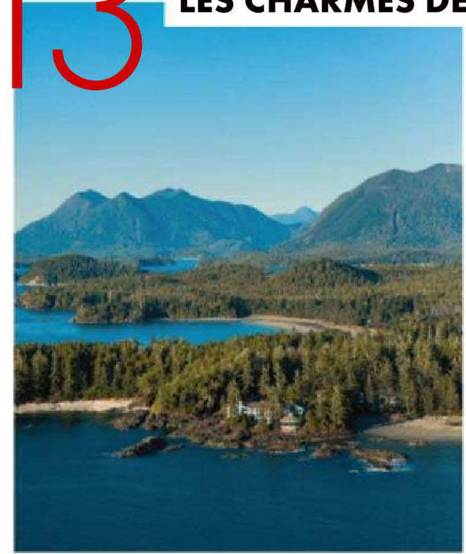
1 UNE DÉDICACE AUX HERBES
Explorant les prairies de moyenne montagne, Régis Marcon a fait des herbes et des fleurs les ingrédients stars de sa cuisine. Marjolaine, bourrache, consoude, thym, ciboulette… Le chef fait découvrir, avec son épouse herboriste passionnée, l'univers délicat et fascinant des herbes.

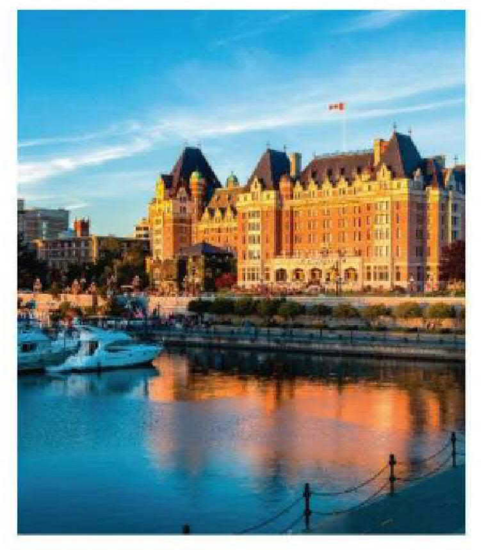
2 UN ESPRIT DIDACTIQUE
Conçu d'abord comme un herbier, magique grâce aux photographies de Philippe Barret, l'ouvrage propose une sélection de 80 planches détaillées sur les herbes cultivées ou sauvages, distinguant toutes leurs vertus et caractéristiques.

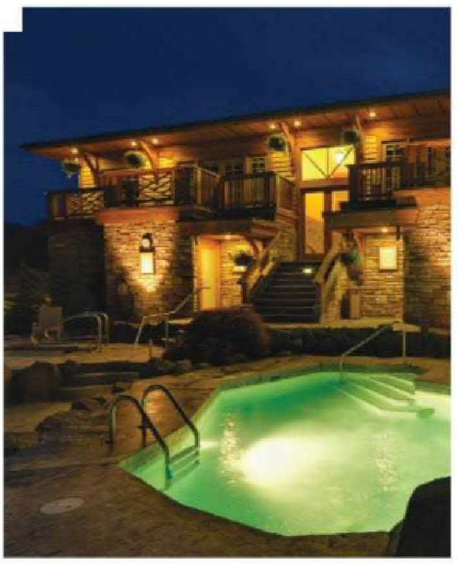
3 DES RECETTES INÉDITES
Au menu, 130 recettes, des plus simples aux plus élaborées (tarte potagère, pistou de plantain aux grenouilles, phô aux herbes, consoude farcie), expliquées en pas à pas et détaillant les gestes techniques.

Herbes, *de Régis Marcon, photos Philippe Barret. 45 €, éditions de La Martinière.*

13 ÉVASION
LES CHARMES DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE







Jouer les aventuriers à Tofino. À l'extrémité ouest de l'île de Vancouver, sur une presqu'île rocheuse, accroché à la mer et aux forêts, l'hôtel Wickaninnish Inn ouvre directement sur l'océan Pacifique. Au programme : spectacle de baleines et spots de surf incontournables. Une adresse à la Robinson Crusoé où pêcher est un art de vivre, où se faire chouchouter au spa, et où célébrer la liberté autour d'un scotch single malt. Chambre à partir de 250 €.

La belle vie à Victoria. À quelques heures en bateau de Vancouver, le port de plaisance de Victoria ouvre sur une ville de charme où jardins extraordinaires, virées en kayak et rencontre avec les orques font déconnecter en un instant. Bijou architectural, le Fairmont Empress se dresse face à la mer, offrant des vues magiques, une piscine grandiose et un nouveau restaurant, le Q, hommage contemporain à la reine Victoria, où se délecter de fruits de mer. Chambre à partir de 220 €.

Retraite à Sonora Island. Pour un pur moment de magie, une invitation à la méditation et au calme, le Sonora Resort – accessible uniquement par hélicoptère ou bimoteur – propose une série de 12 *lodges* entourés par la forêt, avec vue directe sur l'océan. Cadre rustique mais chic, cheminées partout, et pour décompresser : pêche au saumon, observatoire des ours, piscine d'eau minérale chauffée et soins au spa. Chambre à partir de 400 €.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



NOUVELLE TENDANCE

LA CHARCUTERIE PÂTISSIÈRE

Cinq copains heureux de se retrouver pour une séance photo bon enfant, fiers d'incarner l'élite de la charcuterie pâtissière. De gauche à droite : Julien Denjean, Fabrice Courbet, Arnaud Nicolas, Laurent Lalvée, Christophe Tourneux.



La nouvelle garde des MOF en version haute couture

Allégés en gras, taillés comme des gâteaux, les pâtés, croûtes et autres terrines gagnent en élégance jusqu'à se retrouver sur les étals branchés de la Maison Plisson ou dans le *City Guide* Louis Vuitton. Cette haute couture de la charcuterie, *Bottin Gourmand magazine* l'a baptisée « charcuterie pâtissière ». Cinq charcutiers traiteurs, Meilleurs Ouvriers de France, incarnent cette nouvelle tendance gourmande. Attentifs à la beauté du produit, ils revisitent les classiques tout en finesse, cassent les codes de présentation établis, inventent de nouveaux looks sexy. Découvrez la collection spéciale fêtes de ces cinq créateurs charcutiers.

par Sandra Moisson
Photographies de Betül Balkan

Arnaud Nicolas L'ARTISTE CHARCUTIER

Rien ne prédestinait Arnaud Nicolas à devenir charcutier. Le déclic a lieu en troisième, au hasard d'un stage en entreprise. « Tout m'a plu, le métier, l'ambiance. » Bernard Pérot, le charcutier surdoué d'Enghien-les-Bains, lui enseigne les bases de l'artisanat ; Jean-François Deport, MOF traiteur à Châlons-en-Champagne, lui transmet la créativité. Avide de connaissances, Arnaud Nicolas se forme également en cuisine aux côtés de Guy Krenzer chez Lenôtre, et de Franck Cerutti, chef du Louis XV à Monaco, dont il sera le sous-chef pendant deux ans. Fort des expériences acquises auprès de ses quatre mentors, il ouvre à Paris en 2011 un restaurant gastronomique, Le Boudoir. « Mon idée était de faire la promotion de la charcuterie à travers un restaurant, pour la rendre plus sexy. » À la carte, des classiques tout en finesse : pâté en croûte de volaille et foie gras, saucisson lyonnais, terrine grand-mère… « Je m'inspire de la pâtisserie pour relooker la charcuterie. » Son fromage de tête taillé en gâteau opéra en est un bel exemple. Meilleur Ouvrier de France à tout juste 24 ans, Arnaud Nicolas s'amuse encore et toujours à inventer de nouvelles recettes. Comme ce kouglof créé spécialement pour notre dossier, désormais à la carte du Boudoir. Belle gueule, cœur tendre, Arnaud Nicolas a reçu chez lui ses quatre collègues pour la séance photo. Des copains heureux de se retrouver et fiers d'incarner la fine fleur de la charcuterie pâtissière.

« Je m'inspire de la pâtisserie pour relooker la charcuterie. »

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

KOUGLOF DE CANARD



Avec son kouglof de canard aux figues et aux trompettes parfumé à l'huile d'olive, Arnaud Nicolas réinvente le traditionnel pâté en croûte.

Retrouvez la recette page 98

Fabrice Courbet
L'ARTISAN DU BEAU

À Besançon, la Maison Courbet est une institution gastronomique depuis 1949 ! Succédant à son père et à son grand-père, Fabrice Courbet perpétue le savoir-faire familial. Intransigeant sur la qualité, il sélectionne ses bœufs et ses cochons sur pied dans des élevages régionaux. « De la carcasse de viande au bonbon au chocolat, tous nos produits sont 100 % faits maison ». Car Fabrice Courbet est aussi cuisinier et pâtissier. Formé dans des maisons prestigieuses, la Tour d'Argent, André Lenormand à Orléans, le Fouquet's, il soigne « le look des produits », qu'il s'agisse d'une terrine aux morilles ou d'un millefeuille vanille. Ou encore du marbré de volaille en robe de légumes qu'il sert en entrée dans son restaurant, L'Écrin Bistronomique, attenant à la boutique. Suivant l'exemple de son père, il réussit en 2001 le concours de Meilleur Ouvrier de France. « Mon objectif était de côtoyer les meilleurs, de me remettre en question. » Aujourd'hui, son défi humain et professionnel est de transmettre chaque jour sa passion aux jeunes générations : ses apprentis ont la chance d'être formés dans une institution d'excellence dont la réputation dépasse largement les frontières de la Franche-Comté. En effet, la très branchée Maison Plisson, à Paris, halle alimentaire chic proposant les meilleurs produits du terroir, a sélectionné une dizaine de spécialités estampillées Maison Courbet.

De la carcasse de viande au bonbon au chocolat, tous nos produits sont 100 % faits maison.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



TOURTE CHARCUTIÈRE

Que se cache-t-il sous cette élégante croûte dorée ? Une tourte charcutière en mosaïque, farcie de viande 100 % pur porc, fruits secs et foie gras, signée Fabrice Courbet.

Retrouvez la recette page 98

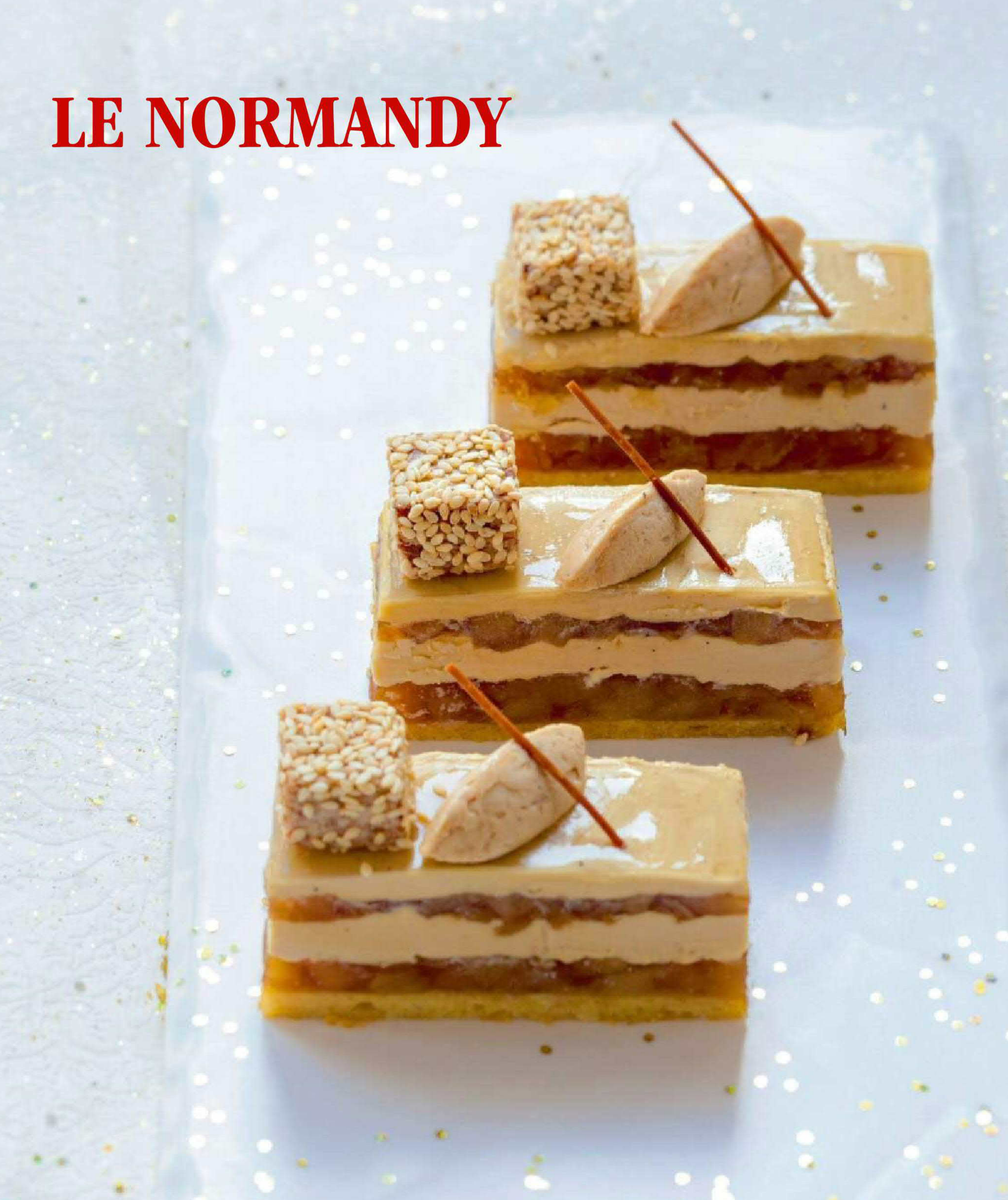
Christophe Tourneux
LE CRÉATEUR PERFECTIONNISTE

Christophe Tourneux est tombé tout petit dans la marmite normande, dégustant chez ses grands-parents agriculteurs les meilleurs produits du terroir : lait, beurre, crème fraîche… « Ma culture du produit a commencé là. J'ai appris très tôt à distinguer ce qui est bon de ce qui ne l'est pas. » Un héritage familial qui ne s'arrête pas là. Ses parents ont tenu pendant près de trente ans l'une des meilleures charcuteries de Caen. C'est ici qu'il apprend les bases du métier, aux côtés de son père, « un grand professionnel ». En 2001, il reprend les rênes de la maison et impose sa patte. « Avant, c'était du savoir-faire, au coup d'œil. Moi, je suis un matheux, j'ai besoin de rigueur. » Il replonge dans les archives familiales, reprend les recettes, rectifie les grammages, allège les jus, baisse les taux de sel, confit les gras, apporte du moelleux avec des cuissons lentes… Les pâtés et les terrines maison gagnent en saveur – le goût est son « obsession première ». Juste après, le visuel, bien sûr. Qu'il s'agisse de charcuterie traditionnelle ou d'entrées froides, Christophe Tourneux veille à « rendre le produit sexy ». Comme son Normandy, une recette familiale modernisée aux allures de finger pâtissier. Premier prix au concours de meilleur jeune chef charcutier traiteur à Paris en 1996, ce « compétiteur dans l'âme » a remporté en 2004 le concours de Meilleur Ouvrier de France. Une formalité pour celui qui aurait tout aussi bien pu devenir nageur ou trompettiste professionnel.

« Avant, la charcuterie, c'était du savoir-faire, au coup d'œil. Moi, je suis un matheux, j'ai besoin de rigueur. »

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

LE NORMANDY



Christophe Tourneux revisite une recette familiale, le Normandy, un finger au foie gras monté façon opéra, biscuit salé à l'amande, pommes-caramel à la gélatine, fondant de foie gras à la crème fraîche.

Retrouvez la recette page 98



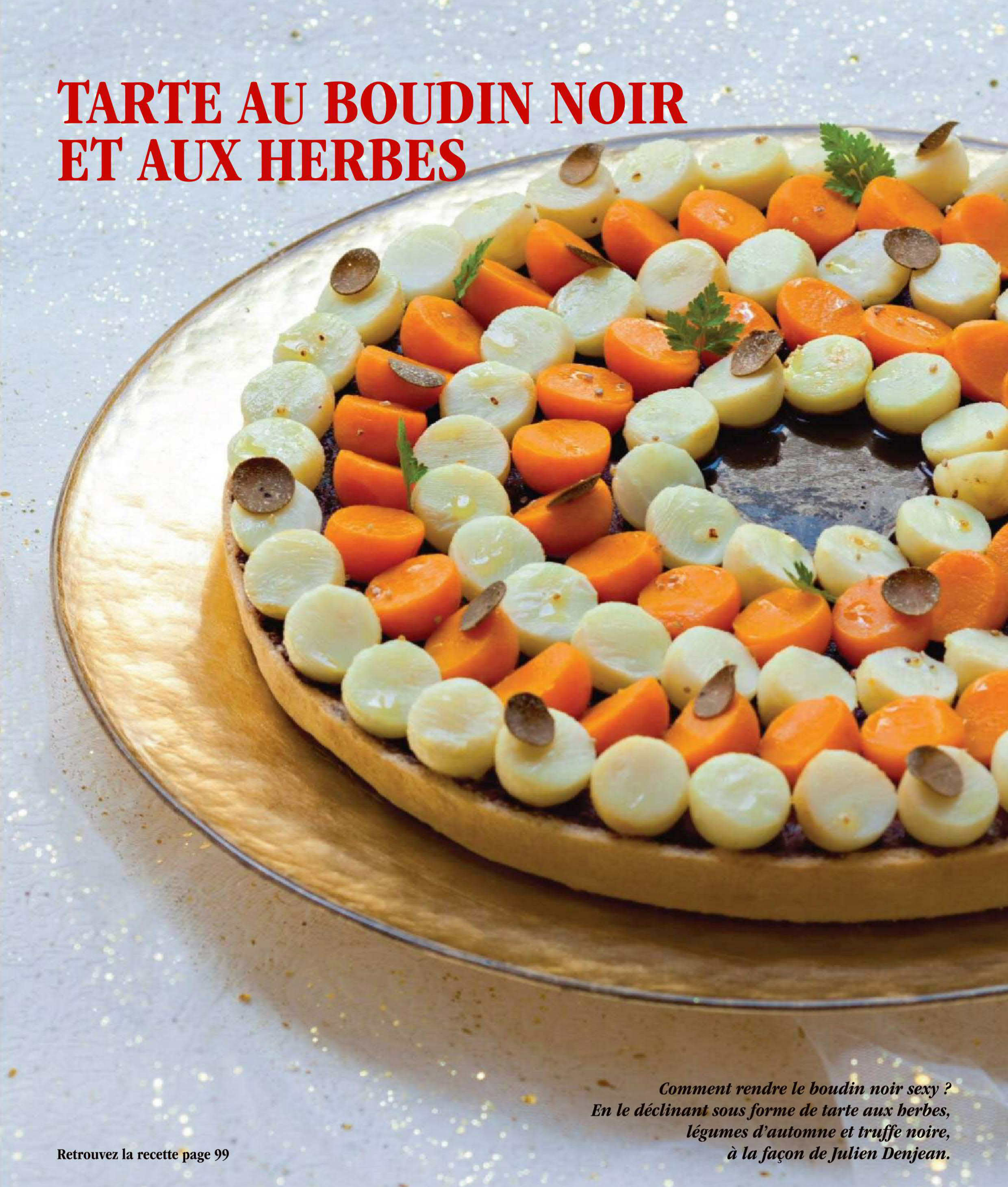
Julien Denjean L'ORFÈVRE PÂTISSIER

L'année dernière, à tout juste 32 ans, Julien Denjean décrochait le titre de Meilleur Ouvrier de France dans la double catégorie charcutier traiteur et traiteur. « Tous les patrons que j'ai eus en apprentissage étaient MOF, c'est pourquoi j'ai voulu passer le concours. » Chacun l'a fait avancer. Bernard Pérot, à Enghien-les-Bains, « m'a enseigné les bases, la rigueur, l'amour du métier ». André Fouanon, à Annecy, « est toujours un papa, je l'appelle presque tous les jours, il m'a appris à m'organiser et m'a donné confiance en moi ». Robert Popy, à Neuville-sur-Saône, lui enseigne l'art de la charcuterie sèche. Fabrice Courbet, à Besançon, « l'art du joli ». Il travaille aux côtés de ce dernier pendant cinq ans, à la pâtisserie puis comme responsable de la partie traiteur. « Je ne voulais pas revenir à Paris, mais quand mon cousin a ouvert son restaurant et m'a demandé de le rejoindre, j'ai dit oui ! » Son cousin ? Arnaud Nicolas ! « Mon aîné, mon modèle depuis l'adolescence. » Pendant cinq ans, il sera son second au Boudoir. Une forte complicité les unit. Comme lui, il aime rendre « la charcuterie attrayante ». Boudin noir sans gras, religieuse de homard, saint-honoré aux petits légumes… « Un charcutier traiteur doit être polyvalent et savoir également fabriquer des desserts de qualité. » Avec sa femme, ancienne sommelière au Boudoir, ils ont récemment quitté Paris pour se rapprocher de leurs familles et ouvrir leur première charcuterie à Aix-les-Bains. Le début d'une nouvelle aventure.

Un charcutier traiteur doit être polyvalent et savoir également fabriquer des desserts de qualité.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

TARTE AU BOUDIN NOIR ET AUX HERBES



Comment rendre le boudin noir sexy ?
En le déclinant sous forme de tarte aux herbes,
légumes d'automne et truffe noire,
à la façon de Julien Denjean.

Retrouvez la recette page 99

Laurent Lalvée
LE JOUEUR PASSIONNÉ

Laurent Lalvée a grandi dans la charcuterie familiale, Lalvée Traiteur, à Nancy. Vocation toute trouvée ? Pas vraiment. « Je voulais être boulanger, mais je n'ai pas trouvé de maître d'apprentissage. Donc j'ai fait charcuterie. » Aux côtés de son père, il apprend « la rigueur » et à « se lever le matin ». Jean Haumont, son maître d'apprentissage à Saint-Dié, lui transmet « l'amour du métier, l'équilibre et la constance dans la façon de travailler ». Une étape décisive dans le parcours du jeune Lorrain. Trente ans après, Laurent Lalvée fait construire « sans le faire exprès » le laboratoire de son apprentissage. « J'ai agencé mes équipements de la même manière, jusqu'à la position des produits sur les étagères ! » Un laboratoire de production flambant neuf, L'Échoppe Traiteur, qui remplace celui qu'il avait créé dans la cave de sa maison d'Essey-lès-Nancy au lancement de son entreprise. C'est ici son terrain de jeu. « Pour moi, la charcuterie, c'est un jeu de Lego. On prend des pièces et on les assemble. Parfois le résultat est top, d'autres fois, il faut tout recommencer. » Artisan passionné, homme de défi, il passe en 2007 le concours du Meilleur Ouvrier de France. « J'avais envie de faire un truc impossible, ma Coupe du monde, mes J.O. Je ne connaissais personne, je n'avais pas le niveau. J'ai bossé dur et ça a marché du premier coup ! »

“ Pour moi, la charcuterie, c'est un jeu de Lego. On prend des pièces et on les assemble. Parfois le résultat est top, d'autres fois, il faut tout recommencer. ”

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

BÛCHE DE SAINT-JACQUES



Retrouvez la recette page 99

Entrée ou dessert ? Laurent Lalvée a créé, spécialement pour les fêtes, une bûche de saint-jacques, citron vert et royale de légumes.



Kouglof de canard, figues et trompettes-de-la-mort, parfumé à l'huile d'olive

niveau



PRÉPARATION : 1 H 30
REPOS : 24 H
CUISSON : 1 H 10
Pour 15 personnes

Ingrédients

• 500 g de pâte brisée • 200 g de pâte feuilletée
LA MÊLÉE • 500 g de farce de cochon • 400 g de filets de canard • 150 g de cuisses de canard confites à l'huile d'olive • 330 g de foie gras de canard • 80 g de figues sèches • 80 g de trompettes-de-la-mort cuites • 1 œuf • 50 g d'huile d'olive
ASSAISONNEMENT VIANDE DE CANARD
• 400 g de cubes de filet de canard
• 30 g de jus de canard mixé avec 1 figue
• 6 g de sel fin • ½ g de poivre blanc
• ½ g de poivre • 1 g de sucre
ASSAISONNEMENT VIANDE DE COCHON
• 30 g d'huile d'olive • 3 g de sel nitrité
• 3 g de sel fin • ½ g de poivre moulu
• 1 g de sucre • QS de piment d'Espelette

Préparation

ÉTAPE 1 : LE KOUGLOF
• Foncez la pâte brisée dans le moule à kouglof. Posez une feuille de papier sulfurisé sur le dessus et recouvrez-la de haricots secs.
• Cuisez la pâte à blanc à 150 °C pendant 30 min.
ÉTAPE 2 : LA MÊLÉE
• Mettez les filets et les cuisses de canard au sel avec l'« assaisonnement viande de canard ».
• Hachez la farce de cochon au hachoir n°6, mettez au sel avec l'« assaisonnement viande de cochon ».
• Mélangez les 2 mélanges, ajoutez les trompettes-de-la-mort, le foie gras de canard puis incorporez l'œuf. Terminez par l'huile d'olive et les figues séchées.
ÉTAPE 3 : LE MOULAGE
• Moulez la farce dans le fond de la pâte cuite et recouvrez de pâte feuilletée.
• Cuisez 40 min au four à 180 °C et réservez au frais au moins 24 h.



Tourte charcutière en mosaïque

niveau

PRÉPARATION : 1 H
REPOS : 24 H
CUISSON : 45 MIN
Pour 10 pièces

Ingrédients

LA FARCE FINE • 400 g d'échine de porc • 400 g de viande de pied de porc cuit • 50 g de champignons de Paris cuits • 100 g de crème • 1 œuf • 10 g d'échalotes confites • 5 g de persil plat • 20 g de porto rouge • 11 g de sel • 1 g de poivre • 0,5 g de muscade
LA PÂTE BRISÉE • 500 g de farine T55 • 200 g de beurre de Bresse A.O.P. • 140 g d'eau • 10 g de sel • 5 g de vinaigre blanc
LA FARCE N° 2 • 150 g de foie gras cuit • 300 g de jambon cuit supérieur artisanal • 300 g de poitrine de porc cuite • 300 g de langue de porc cuite • 300 g de joue de porc cuite • 70 g de carottes cuites • 100 g de girolles cuites • 70 g de champignons de Paris • 30 g de pistaches torréfiées • 10 g de persil plat ciselé
LA DORURE • 2 œufs • 5 g de sel • 5 g de fécule • 5 g de vinaigre • 2 g de sucre
LE DRESSAGE • 5 escalopes de foie gras • 200 g de jus de veau réduit • QS de shiso

Préparation

ÉTAPE 1 : LA FARCE FINE
• Mettez le bol et le couteau du robot au réfrigérateur. Hachez l'échine et la viande de pied de porc séparément.
• Mixez l'échine avec l'assaisonnement au robot. Ajoutez l'œuf, les champignons de Paris puis la crème jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez ensuite le pied de porc et le porto, mixez de nouveau puis réservez.
ÉTAPE 2 : LA PÂTE BRISÉE
• Faites dissoudre le sel dans l'eau froide et le vinaigre. Sablez la farine avec le beurre. Ajoutez l'eau. Mélangez l'ensemble et formez une boule.
• Filmez de manière hermétique puis stockez au réfrigérateur pendant 24 h.
ÉTAPE 3 : LA FARCE N° 2
• Détaillez en cubes de 1,5 cm le foie gras, le jambon, la poitrine de porc, la langue de porc, la joue de porc et les champignons de Paris. Ajoutez les carottes en mirepoix. Mélangez avec le reste des ingrédients.
ÉTAPE 4 : LA DORURE
• Mélangez tous les ingrédients dans un bol.
ÉTAPE 5 : LE MONTAGE ET LA CUISSON
• Travaillez délicatement la farce fine avec tous les ingrédients de la farce n° 2. Moulez en demi-sphères de 8 cm de diamètre. Abaissez la pâte brisée (3,5 cm d'épaisseur) puis taillez 10 cercles de 8 cm de diamètre et 10 de 15 cm de diamètre. Montez les tourtes puis dorez et ciselez la pâte pour décoration. Réservez 2 h au réfrigérateur. Enfournez 45 min à 165 °C.
ÉTAPE 6 : LE DRESSAGE
• À la sortie du four, poêlez les dés d'escalope de foie gras.
• Dressez sur assiette le jus de veau, la tourte. Déposez sur chacun un dé d'escalope de foie gras poêlé et des feuilles de shiso.



Le Normandy

niveau

PRÉPARATION : 1 H
REPOS : 24 H
CUISSON : 2 H
Pour 14 personnes

Ingrédients

LE BISCUIT SALÉ À L'AMANDE • 125 g de poudre d'amande • 3 jaunes d'œuf • 125 g d'œuf • 185 g de beurre pommade • 50 g de fécule • 20 g de farine • 175 g de blanc d'œuf • 7 g de sel
LE FOIE GRAS DE CANARD • 1 kg de foie gras de canard cru au sel • 4 g de sucre • 50 g de pommeau • 8 g de sel nitrité • 2 g de poivre noir
LA GELÉE DE CIDRE • 75 cl de cidre brut A.O.P • 25 g de feuilles de gélatine • QS de sel
LE FONDANT DE FOIE GRAS • 250 g de foie gras cuit • 100 g de beurre pommade • 150 g de crème fraîche • QS de sel et de poivre
LES POMMES-CARAMEL • 6 pommes • 200 g de sucre • 40 g de beurre
LES BONBONS DE FOIE GRAS • 250 g de foie gras • 250 g de confit de canard • QS de sésame torréfié
LE DRESSAGE • QS de spaghetti

Préparation

ÉTAPE 1 : LE BISCUIT SALÉ À L'AMANDE
• Fouettez ensemble la poudre d'amande, les jaunes et

les œufs, la fécule, la farine ; ajoutez le sel. Incorporez le beurre pommade.
- Montez les blancs en neige, ils doivent être souples. Incorporez-les au mélange précédent. Faites cuire dans un cadre sur Silpat à 200 °C environ 6 min.

ÉTAPE 2 : LE FONDANT DE CANARD
- Dénervez le foie gras, assaisonnez-le. Laissez mariner avec le pommeau et le sucre en terrine pendant 24 h.
- Faites cuire sous vide à 70 °C pendant 1 h 10. Laissez refroidir.

ÉTAPE 3 : LA GELÉE DE CIDRE
- Faites gonfler la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Dans une casserole, faites réduire de moitié le cidre mélangé au sel. Incorporez la gélatine puis réservez.

ÉTAPE 4 : LE FONDANT DE FOIE GRAS
- Mixez le foie gras, incorporez le beurre pommade puis la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.

ÉTAPE 5 : LA GELÉE POMMES-CARAMEL
- Réalisez un caramel avec le beurre et le sucre.
- Faites cuire les pommes en morceaux au four à 160 °C pendant 40 min. Laissez-les refroidir dans le caramel puis incorporez une partie de la gelée de cidre.

ÉTAPE 6 : LES BONBONS DE FOIE GRAS
- Mixez le foie gras et le confit de canard. Laissez reposer au frais. Détaillez 14 cubes et enrobez-les de sésame torréfié.

ÉTAPE 7 : LE DRESSAGE
- Faites frire une dizaine de spaghetti. Dressez l'entremets sur cadre. Sur le biscuit, superposez la gelée pomme caramel, du fondant de foie gras, de la gelée de cidre, et terminez par une dernière couche de fondant.
- Détaillez 14 parts. Terminez le décor de chacune par 1 bonbon de foie gras, 1 quenelle de fondant de foie gras et 1 morceau de spaghetti frit.



Tarte au boudin noir et aux herbes, légumes d'automne et truffe noire

niveau

PRÉPARATION : 45 MIN
REPOS : 1 H
CUISSON : 50 MIN
Pour 8 personnes

Ingrédients

LE PÂTE BRISÉE • 500 g de farine • 280 g de beurre • 1 jaune d'œuf • 30 g de sucre • 10 g de sel • 80 g d'eau
LE BOUDIN NOIR • 150 g d'oignons • 70 g d'épinards • 30 g de lard de Colonnata • 20 g de crème liquide • 150 g de sang • QS de graisse de canard • QS d'ail et de thym • 3 g d'ail confit • 4 g de persil plat • 2 g de ciboulette • 2 g de cerfeuil • QS de fleur de sel • QS de poivre • QS d'un mélange de 5 épices • QS d'huile d'olive **LES LÉGUMES** • 1 courge rouge • 1 céleri-rave • QS de poivre mignonnette
LE DRESSAGE • QS de pesto de truffe • QS de copeaux de truffe • QS de cerfeuil

Préparation

ÉTAPE 1 : LA PÂTE BRISÉE
- Disposez la farine et le sucre en puits dans un saladier. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Mélangez en écrasant avec les doigts jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Mélangez l'eau, le jaune d'œuf et le sel. Versez le mélange au centre du mélange farine et beurre. Formez une boule et filmez-la. Réservez au réfrigérateur 1 h minimum avant de l'étaler.

ÉTAPE 2 : LE BOUDIN NOIR
- Préchauffez le four à 120 °C. Émincez finement les oignons, faites-les confire dans la graisse de canard avec de l'ail et du thym. Lavez et épluchez les épinards, faites-les tomber à l'huile d'olive. Égouttez-les puis concassez-les, égouttez également les oignons en les maintenant à température.
- Émincez finement les herbes et taillez le lard en brunoise. Dans une calotte, mélangez en purée les oignons avec les épinards, les herbes, le lard, l'ail confit et l'assaisonnement. Incorporez la crème et le sang, rectifiez l'assaisonnement et moulez dans le fond de tarte. Cuisez au four pendant 30 min. Sortez du four et réservez.

ÉTAPE 3 : LES LÉGUMES
- Pelez, taillez les légumes en rondelles. Faites-les cuire à la vapeur 20 min. Poivrez.

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE
- Décorez la tarte en intercalant la courge avec le céleri. Parsemez de copeaux de truffe, de pesto de truffe et de cerfeuil.



Bûche de saint-jacques, citron vert et royale de légumes

niveau

PRÉPARATION : 45 MIN
REPOS : 24 H
CUISSON : 1 H 30
Pour 4 personnes

Ingrédients

LE BISCUIT • 100 g de Tuc • 100 g de parmesan • 100 g de poudre d'amande • 100 g de farine • 100 g de beurre • 1 œuf
LA ROYALE • 100 g de carottes • 100 g de poireau • 50 g d'échalotes • 4 feuilles de gélatine • 150 g de vin blanc • 150 g de crème • QS de sel
L'APPAREIL BÛCHE • 500 g de flétan • 70 g de beurre • 70 g de mayonnaise • 1 citron vert • 400 g de noix de saint-jacques • 100 g de gelée de viande • QS de ciboulette
LE GLAÇAGE • 200 g de gelée de viande • 200 g de mayonnaise • 2 g de gomme xanthane • QS d'oxyde de titane
LE DÉCOR • 1 tranche de pain de mie • QS de zestes de citron séché • QS de pépites d'or • QS de boules de gelée colorées

Préparation

ÉTAPE 1 : LE BISCUIT
- Mélangez à la feuille tous les éléments et mettez sur plaque. Cuisez à 150 °C environ 15 min. Réservez.

ÉTAPE 2 : LA ROYALE
- Faites réduire les échalotes et le vin blanc. Taillez les carottes et le poireau en julienne et faites-les cuire à l'eau bouillante salée. Incorporez-les à la réduction.
- Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, chauffez la crème à 55 °C puis ajoutez la gélatine gonflée. Rectifiez l'assaisonnement et versez à la réduction. Moulez en intérieur avec un moule à bûche à insert. Bloquez au surgélateur.

ÉTAPE 3 : L'APPAREIL BÛCHE
- Cuisez le flétan à 55 °C sous vide pendant 10 min environ. Refroidissez à 30 °C.
- Dans un cul-de-poule, placez le flétan, le beurre pommade, la mayonnaise tempérée, le jus et le zeste du citron vert : faites la rillette de poisson au batteur. Ajoutez la gelée de viande chauffée à 60 °C, les saint-jacques taillées en gros cubes et la ciboulette. Mixez de nouveau.

ÉTAPE 4 : LE GLAÇAGE
- Faites fondre la gelée à 45 °C et ajoutez la mayonnaise. Ajoutez la gomme xanthane pour épaissir et l'oxyde de titane pour blanchir. Réservez pour le montage.

ÉTAPE 5 : LE MONTAGE
- Prenez un moule à bûche à insert. Versez l'appareil dans le moule, la royale dans l'insert, et recouvrez avec le biscuit. Réservez le moule au congélateur 24 h.
- Réchauffez le glaçage au bain-marie et coulez sur la bûche. Laissez refroidir. Coupez 1 tranche de pain de mie en 2, toastez-la. Placez ½ tranche à chaque extrémité de la bûche. Terminez le décor avec des zestes de citron séché, quelques pépites d'or et des boules de gelée colorées.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

Le petit cahier des fêtes avec nos Talents Gourmands

L'hiver a pris ses quartiers dans les régions de France. Pour célébrer cette joyeuse saison comme il se doit, les producteurs, artisans et restaurateurs du concours Talents Gourmands, organisé par le Crédit Agricole, en partenariat avec *Bottin Gourmand magazine*, vous présentent leurs produits d'excellence. Huîtres, saumon, volailles, douceurs et autres incontournables mets vont rayonner sur vos tables de fin d'année…

AU MENU…



Des focus sur les terroirs avec des idées shopping et des recettes.



Des produits de saison par nos producteurs, artisans et restaurateurs sélectionnés.

Et des *news* de nos Talents Gourmands avec la rubrique « QUE SONT-ILS DEVENUS ? »

Les fêtes en régions avec les Talents Gourmands

« En toute saison, mon effiloché de bœuf en persillade reste un grand classique depuis 20 ans. »
David Davaine





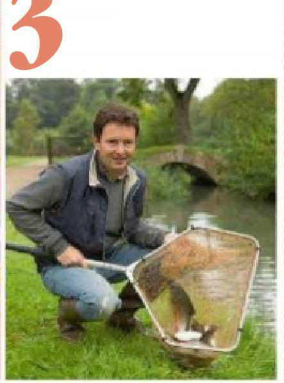
1



2



3





4

1 - OUEST - À Bois-de-Céné, **Frédéric Grondin** a remis sous le feu des projecteurs le poulet « à la mue », une volaille nourrie au lait de vache frais pendant 15 jours avant l'abattage. Ce nourrissage lui confère une chair moelleuse à souhait… « Pour Noël, je propose aussi les traditionnels dindes, chapons et pintades. » Pintade effilée : 6,90 €/ kg, poulet à la mue effilé : 9,40 €/kg, dinde noire effilée : 10,90 €/kg. **2 - NORD & EST** - À Douai, **David Davaine** a l'art de magnifier la viande. Il transforme le veau, le bœuf, l'agneau et le porc en plats exquis, tels que son millefeuille de langue et foie gras, la « langue Lucullus » (82 €/kg), et son effiloché de bœuf en persillade (28 €/kg). **3 - PARIS-IDF** - À Villette, **Emmanuel Coupin** fume lui-même un saumon de l'Atlantique de qualité supérieure qu'il commande en Écosse, où le poisson est élevé. Le pisciculteur n'ajoute ni aromate ni adjuvant. Seul le sel de Camargue vient renforcer le goût du poisson avant la fumaison au bois de hêtre, de chêne et d'arbres fruitiers. Saumon fumé : 64 €/kg ; truite fumée entière : 3,90 € la pièce. Conserves maison à base de saumon ou de truite : 6,80 €. **4 - SUD-EST** - À Loupian, **Ludovic Régnier** a recentré sa production sur des sites de grande qualité en France. « J'ai acheté en 2016 une entreprise ostréicole à Arcachon pour travailler un naissain naturel d'huîtres que je capte à 100 % sur mes parcs du bassin. 60 % prégrossits dans le Sud-Ouest et 40 % en Méditerranée. » Résultat : des huîtres de qualité supérieure dotées d'un goût de noisette plus doux. Huître « Réserve » : 2 € la pièce ; huître affinée en Gironde : 1,5 € la pièce ; huître spéciale Méditerranée : 5€/kg. **5 - SUD-OUEST** - À Pomarez, **Jean-Pierre Dumecq** met un point d'honneur à perpétuer la tradition familiale : « C'est ma grand-mère qui m'a tout appris. » Le producteur suit sa production de près : de l'élevage à la vente en direct en passant par la transformation. Le secret de l'éleveur pour la conception de son foie gras ? Du sel, du poivre… et rien d'autre ! Foie gras de canard entier : 17 € le bocal de 120 g ou 52 € le bocal de 500 g.



« Je reste fidèle à mes convictions et je suis fier de travailler dans le respect de la nature : mes huîtres sont 100 % naturelles. »
Ludovic Régnier

5





1. **À Landiras, Benoît Dima** propose dès 2017 une nouvelle gamme de produits : des bouquets frais et des fleurs comestibles. « Saveurs du pêcheur » (estragon, thym citron, marjolaine, fenouil) : 3 € le pot de 15 g ; « Oh c'est beau » (souci, hysope, bleuet, monarde) : 3 € le pot de 4 g.
2. **À La Farlède, Guillaume Kauffmann** fabrique une fleur d'huile à la meule artisanale, 26 € la bouteille de 10 cl. « La quintessence même, une huile rare et d'un goût exceptionnel : un nectar pour un repas festif. »
3. **À Castets, Valeska Beguery et son mari Pierre** préparent pour la fin d'année des bocaux de cèpes. « Enlevez l'excédent d'huile, et voici l'accompagnement parfait pour une viande rouge, un magret de canard ou un gibier. » 22,45 € le bocal de cèpes.
4. **À Saint-Célerin, Sophie Suire** propose de rehausser vos plats festifs avec son or rouge qu'elle produit en bio. L'agricultrice maîtrise l'épice et la transforme en de beaux produits : gelée de safran, 6 € ; sirop de safran, 8 € la bouteille ; stigmates de safran, 10 € les 0,25 g.



• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



J'aime partager le savoir-faire des artisans et des producteurs avec qui je travaille, et inscrire leur philosophie dans mes assiettes.

Sébastien Porquet





niveau



Foie gras de canard rôti, palourdes et chou kale

PRÉPARATION : 30 MIN • **CUISSON :** 30 MIN • **POUR 4 PERSONNES**

• 1 foie gras entier • 16 feuilles de chou kale • 1 hareng fumé • 12 palourdes • 80 g d'algues kombu • 20 g de sel de Guérande • 1 l d'eau • Quelques feuilles de fenouil, d'onagre et d'armoise • QS de sel de Guérande • QS de sel et de poivre

● La veille, préchauffez le four à 180 °C. Placez le foie gras entier sans le dénerver sur une plaque allant au four. Salez et poivrez-le puis enfournez pendant 10 min. Refroidissez-le au congélateur et réservez ensuite en tranches.

● Réalisez le dashi avec 20 g de sel de Guérande, 1 l d'eau et les algues. Montez en chaleur sans porter à ébullition. Ajoutez le hareng pour fumer le bouillon. Réservez le bouillon et rectifiez l'assaisonnement si besoin (cette opération peut aussi être réalisée la veille).

● Dans une casserole, versez un filet d'eau, quelques grains de sel de Guérande, les palourdes, et cuisez à couvert en intégrant en fin de cuisson les feuilles de chou kale. Débarrassez et égouttez.

● Sur chaque assiette, coupez et dressez 1 tranche de foie gras. Disposez les palourdes, le chou et quelques feuilles de fenouil, d'onagre et d'armoise. Versez un peu de dashi dessus.



niveau

Imprimé de saint-jacques, chou rouge vinaigré et jus de barbes au vin rouge

PRÉPARATION : 30 MIN • **REPOS :** 35 MIN • **CUISSON :** 1 H
POUR 4 PERSONNES

• 12 coquilles Saint-Jacques • Fleur de sel de Camargue • 200 g de chou rouge de pays • 2 cl de vinaigre de xérès Spignola • 50 g d'oignons • 10 g de carotte (en petits dés) • 10 g de céleri-branche (en petits dés) • 1 branche de thym • 1 feuille de laurier • 30 g de farine • 2 l de vin rouge • 30 g de sang de porc frais • 300 g de brocolis • 150 g de pommes (environ 1 pomme et demie) • 50 g de dattes • 3 cl d'huile d'olive • 1 g de piment d'Espelette • Sel • 28 feuilles d'oxalis

● Ouvrez les saint-jacques et lavez-les sous l'eau froide. Gardez et lavez bien les barbes. Réservez. Salez les saint-jacques à la fleur de sel (comptez 3 g pour 1 kg de coquillages). Réservez au réfrigérateur 20 min, puis rincez sous l'eau froide. Coupez les noix en 2 et réservez à plat.

● Taillez des tranches de chou rouge d'environ 2 mm. Assaisonnez de 1 cl d'huile d'olive, de vinaigre de xérès et d'une pointe de sel. Déposez le chou taillé sur les saint-jacques et laissez-le pendant environ 15 min, de sorte qu'il s'imprègne, puis ôtez-le.

● Faites revenir les barbes des saint-jacques à la poêle avec 1 cl d'huile d'olive. Ajoutez les oignons ciselés, la brunoise de carotte et de céleri-branche, le thym et le laurier. Saupoudrez de farine. Torréfiez le tout 1 min et mouillez avec le vin rouge.

● Préchauffez le four à 140 °C (th. 4/5). Portez à ébullition et flambez. Enfournez 1 h. Passez le jus au chinois étamine et liez la sauce avec le sang frais. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

● Faites cuire le brocoli à l'eau bouillante salée environ 5 min, puis refroidissez-le dans de l'eau glacée. Mixez-le au blender avec 1 cl d'huile d'olive et le piment d'Espelette.

● Coupez les pommes et les dattes en petits dés et enfournez à 60 °C (th. 2) pendant 3 h. Laissez sécher puis mixez finement jusqu'à l'obtention d'une poudre.

● Dans l'assiette, déposez 1 c. à s. de poudre de fruits, 1 c. à soupe de chou rouge, les saint-jacques, la crème de brocoli, le jus de barbes au vin rouge et 7 feuilles d'oxalis.



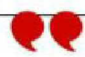
Dans mes recettes de fête, il y a toujours une place pour la saint-jacques !

Pierre Augé





Cuisine libre, *de Pierre Augé, photographies de Philippe Vaurès-Santamaria, stylisme de Caroline Wietzel, 200 x 260 mm, 140 pages, 17,95 €, Hachette Cuisine.*



Je dresse mes plats comme des œuvres architecturales. Tout est monté au millimètre près.

Geoffrey Poësson



niveau



Gambas et radis noir comme un maki, émulsion de livèche

PRÉPARATION : 1 H • **CUISSON :** 35 MIN • **POUR 4 PERSONNES**

• 12 gambas • 1 radis noir • 1 citron • 75 cl de crème • 4 feuilles de gélatine • QS de sel et de poivre • 25 cl de fumet de poisson • 1 bouquet de livèche • 1 tranche de pain de mie • 1 barquette de shiso borasse • 3 cl d'huile • 10 cl d'eau • 30 g de farine • 1 corail de homard déshydraté • 12 spaghetti • 4 radis roses ronds

● Décortiquez les gambas, pochez-les pendant 2 min puis refroidissez-les. Taillez à la mandoline des lamelles de 10 cm de radis noir dans la longueur. Cuisez les parures du radis noir à l'eau puis mixez-les avec 50 cl de crème, le citron râpé et la gélatine préalablement gonflée dans l'eau froide, rectifiez l'assaisonnement.

● Placez les tranches de radis noir sur du papier alimentaire, étalez une couche de crème sur les radis puis placez les gambas sur le dessus. Roulez le radis sur les gambas et serrez le papier, réservez au frais avant de servir.

● Réduisez de moitié le fumet de poisson et ajoutez 25 cl de crème. Faites bouillir et mettez la livèche à infuser pendant 20 min. Mixez et passez au chinois puis réservez la sauce au chaud pour l'émulsionner.

● Coupez la tranche de pain de mie en petits morceaux et faites frire ces croûtons ainsi que les spaghetti dans de l'huile.

● Pour les dentelles de corail, mélangez le corail déshydraté, l'huile, l'eau, la farine, et faites cuire à la poêle comme une crêpe.

● Lavez les feuilles de borasse et râpez les radis ronds à la mandoline. Mettez-les dans l'eau glacée.

● Tranchez les makis en cylindres de 5 cm (3 par personne), placez-les dans l'assiette et disposez la décoration sur le dessus. Émulsionnez la sauce et dressez.

À DÉGUSTER AVEC...



1

À Davayé, Stéphane et Richard Martin accordent la recette de foie gras avec leur Saint-Véran 2015. Un vin aux notes de petits fruits, de pomme mûre et d'abricot sec. 15,40 € la bouteille de 75 cl.



2

À Cléré-sur-Layon, Vincent Denis et ses cousins Julien et Stéphane accordent l'Anjou blanc 2015 avec un plat de saint-jacques. Un blanc sec élevé en barrique, charnu et complexe. 6,10 € la bouteille de 75 cl.



3

À Beaucaire, François et Anne Collard accordent la recette de gambas à leur cuvée Terre d'Argence 2014 aux arômes pénétrants de fruits. Un vin tout en équilibre. 11 € la bouteille de 75 cl.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •





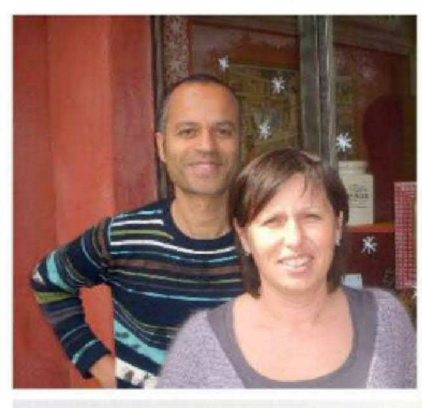
1



1 - OUEST - **À Perros-Guirec, Arnaud Troalic** mène une nouvelle vie depuis août 2016. Le pâtissier a fermé sa boutique fin mai pour devenir chef pâtissier dans le prestigieux hôtel-restaurant Castel Beau Site, à Perros-Guirec. Ses pâtisseries flirtent désormais avec la perfection : mont-blanc marron confit de myrtille en coque meringuée (16 €), millefeuille crème à la fève tonka, mascarpone, crème de groseille et glace vanille (14 €)… **2 - NORD & EST** - **À Dijon, Veruska Pochon** transmet son savoir pâtissier à travers des formations pour les particuliers et les professionnels depuis 2015. Confiseries, chocolats, petits gâteaux… Toutes les spécialités pâtissières y passent ! Elle n'oublie pas pour autant sa passion pour la création et continue de mettre la main à la pâte. Elle s'épanouit désormais auprès de ses élèves à travers les cours qu'elle donne dans des restaurants, des pâtisseries… **3 - SUD-EST** - **À Annemasse, Sébastien Lesage** crée depuis quinze ans toute une gamme de pâtisseries dont les macarons en 18 parfums : café, caramel au beurre salé, violette… Mais aussi un assortiment de chocolats ultra-fins : Emelza, une création du pâtissier-chocolatier (72 % de fève de cacao made in Madagascar et Tanzanie), ou le grand cru noir de Tanzanie (75 % de fève de cacao). De 4 à 7 € la tablette. **4 - SUD-EST** - **À Marvejols, Franck et Isabelle Eugène** ont déménagé dans la Lozère en 2016. L'atout majeur de Kocolo & Zaza : des produits sans gluten mais ultra-gourmands, comme les savoureux coco-citron (5 € le sachet de 120 g) ou les duos de chocolat (5 € le sachet de 120 g). Le couple continue de proposer des classiques : croquants fleur de lavande (4 € le sachet de 120 g), sablés caramel-fleur de sel (4 € le sachet de 120 g)…

© DR x 9 - Francis Guillard





4



2



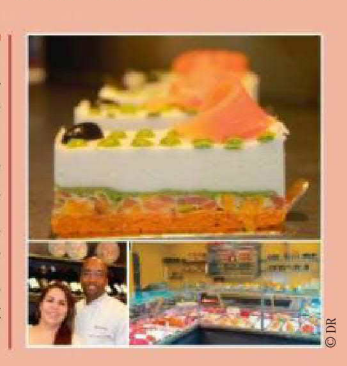
3



QUE SONT-ILS DEVENUS ?

OUEST

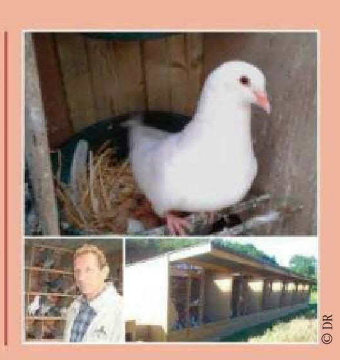
À Beaugency, Larry Bayard a repris une boutique déjà connue pour la qualité de ses produits. Il peut désormais laisser libre court à son imagination : spirale de légumes (5,20 € la pièce), saumon frais mariné en chemise de mâche (1,30 € la pièce), chutney aux poires confites et magret fumé (1,20 € la pièce).



© DR

NORD & EST

À Steenvoorde, Alex Dequidt travaille aujourd'hui avec ses deux fils, et peut se consacrer pleinement à l'élevage qui demande toujours plus d'attention. Un nouveau bâtiment a été construit, « plus de bois, plus de luminosité, moins de courant d'air, pour le bien-être animal ». Le pigeonneau : 14 €/kg.



© DR

NORD & EST

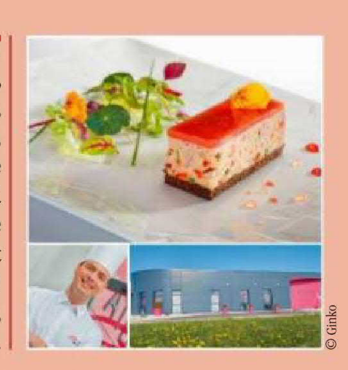
À Nuits-Saint-Georges, Sylvain et Isabelle Olivier ont mis au point en 2015 une cuvée millésimée de crème de cassis de Bourgogne IGP pour les 20 ans de la ferme Fruirouge. La cuvée 2016, sortie fin octobre 2016, n'est disponible qu'en 816 exemplaires, dépêchez-vous de la commander ! 40 € la bouteille de 50 cl.



© DR

SUD-EST

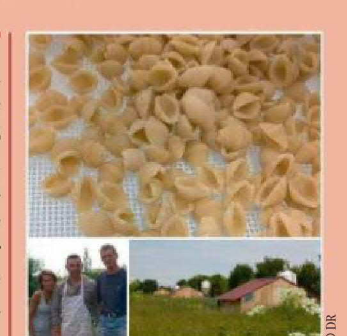
À Romans-sur-Isère, David Bourne a préparé, dans son nouveau lieu de création, l'Atelier B, une entrée de haute voltige : le finger de homard aux pépites de foie gras et orange sanguine. Un produit éclatant de couleurs et de saveurs ! Disponible en fin d'année, 7,50 € la pièce.



© Ginko

SUD-OUEST

À Saint-Jean-de-Liversay, Yann Duperat a lancé la bière La Rieuse (2,5 € la bouteille de 33 cl et 4,5 € en 75 cl) avec un paysan brasseur, Arnaud Clavurier. Depuis septembre 2016, il a sorti une gamme de pâtes à base du blé dur de la ferme : conchigliani de sarrasin, torsades de lentilles vertes : à partir de 2 € le sachet.



© DR

Les fêtes en régions avec les Talents Gourmands

OUEST

À Pléneuf-Val-André, on ne vient pas dans le salon de thé-boutique d'Hugues Pommereul pour rien. Le lieu est convivial et les desserts, à tomber par terre ! Aussi beaux que bons, la tarte au citron meringuée (3,20 € à emporter, 4,70 € sur place), l'entremets chocolat feuilletine (3,50 € à emporter, 5 € sur place) ou la forêt-noire (3,90€ à emporter, 5, 40 € sur place) font partie des produits phares. Bûches en série limitée.

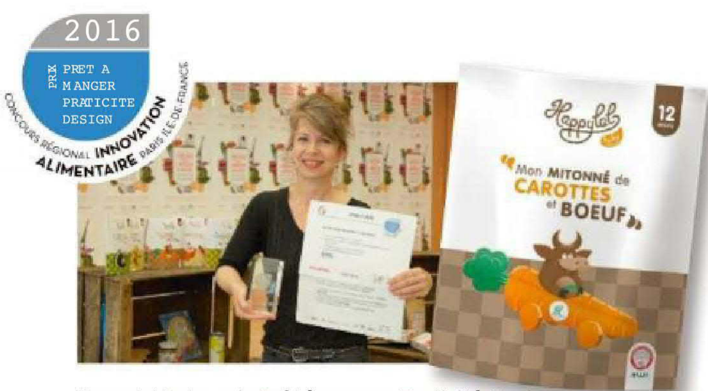


Talents Gourmands en Île-de-France, la nouvelle vague !

L'Île-de-France regorge de talents gourmands ! Sous l'égide du CERVIA (Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire) s'est déroulée la 5e édition du concours régional d'innovation alimentaire. Un rendez-vous désormais incontournable pour découvrir la vague montante des artisans, producteurs et entrepreneurs qui révolutionnent les codes de notre alimentation. Jeunes, créatifs, sensibles au développement durable et ouverts à toutes les cultures, non seulement ces entrepreneurs intègrent les nouveaux modes de consommation, mais ils en créent d'autres, comme les billes hydratantes « Wise Pack », des petites billes qui étanchent la soif des joggers en manque d'eau. Revue de détail des lauréats, entre cookies sans gluten, yaourt à la grecque, nourriture pour bébé et confitures « Re-belle » anti-gaspi !



Les Affranchis, prix Art culinaire, Gastronomie
Karen Birstein a souhaité cette enseigne qui claque comme une réplique de De Niro pour faire connaître ses cookies sans gluten aux noisettes, chocolat blanc-citron vert ou chocolat noir-éclats de caramel.



Happylal Baby, prix Prêt à manger, Praticité, Design
Connaissiez-vous les repas halal tout prêts pour bébé (à partir de 12 mois) ? Julie Le Roy, patronne de Happylal, s'est emparée de ce marché porteur. Le best-seller de la maison ? Le mitonné de carottes et bœuf.



I-Grec, prix Patrimoine Francilien
Benoît Daussy, Harris Akhtar et Maximilien Dupuis lancent en 2014 un yaourt produit dans les Yvelines. Ce yaourt à la grecque francilien (au lait de la ferme de Grignon) est gourmand et bon pour la santé (moins de 3 % de M.G.) !



Re-Belle, prix Concept
Re-Belle récupère les fruits et légumes invendus et les transforme en délicieuses confitures. Association de lutte contre le gaspillage, Re-Belle emploie en outre du personnel en situation de réinsertion. Chapeau !

mangeonslocal-en-idf.com



La maison Lenôtre à l'œuvre… ou l'art de faire en miniature des bouchées gourmandes, pour voir les choses en grand sans se fatiguer.

Fêtes à domicile, nos quatre traiteurs d'élite !

Choisir son traiteur ? *Bottin Gourmand magazine* a passé en revue ce qui se faisait de mieux en matière de réception à domicile. Pascal Joly, Lenôtre, Kieffer et Dalloyau sont sortis du chapeau : quatre organisateurs rodés pour ne plus redouter les grands raouts familiaux !
Ces quatre-là vous assurent des fêtes sans contrainte, riches en gourmandises salées et sucrées, et vous livrent le banquet de vos rêves. Et si l'envie vous prenait d'assurer vous-mêmes aux fourneaux, nous vous révélons leurs recettes.

par Juliette Lalbaltry

De Rennes à Paris, des buffets originaux, souvent inspirés de la mer


Pascal Joly, un MOF passionné aux humeurs très iodées.

La vieille bâtisse rennaise de la rue de Nemours est riche en histoire et destinée à accueillir pour toujours l'excellence. Hôtel pour un temps, la demeure laisse ensuite place à une boutique de charcutier traiteur où se succèdent depuis plus d'un siècle des artisans de renom. L'incontournable Maurice Trihan, élu Meilleur Ouvrier de France en 1982, y a un jour installé sa boutique.

Actuellement, c'est Pascal Joly qui occupe les lieux. Dès l'âge de onze ans, il apprend le métier dans la boutique de son oncle, charcutier près du Havre, puis passe son brevet professionnel de charcutier traiteur au CEPROC de Paris et signe ses premiers contrats en alternance. Il se rapproche de la capitale et ouvre une boutique à Grandvilliers avec l'aide de sa femme. Passionné par son travail et toujours prêt à relever de nouveaux défis, il réalise son rêve en 2000 en décrochant le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Aujourd'hui, dans sa nouvelle boutique, à Rennes, Pascal Joly passe ses journées dans son laboratoire où il forme ses apprentis, concocte de délicieuses recettes et imagine ses nouvelles créations au gré de ses envies, de ses découvertes et des saisons. Si la croustade aux pétoncles est sa spécialité (pas question de priver les Rennais de ce qu'ils aiment !), il prend plaisir à inventer encore et toujours des combinaisons de saveurs et de couleurs. Son alléchante carte dévoile une série de mets que l'on souhaiterait déguster sans retenue et que l'on disposerait volontiers sur la table du réveillon !

Pagode d'ananas au tourteau, soufflé de tomate au crémeux d'asperge, éclair de foie gras au mascarpone, compote de datte aux éclats de cacahuètes et de pistaches ou encore profiterole au tarama, pas de doute, le repas de Noël sera exquis et inoubliable. Et, surprise pour les Parisiens qui souhaiteraient profiter des délices Joly : découvrez sa boutique dans le XVIe arrondissement de Paris !

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

BOUCHÉES APÉRITIVES

Retrouvez les recettes page 120



Comptez environ 35 € par personne pour un repas de fête comprenant : bouchées apéritives, entrée, plat, fromage et dessert. Seule la boutique parisienne propose les desserts et le fromage.





La Rolls des banquets, produits de luxe en majesté et desserts extraordinaires


Guy Krenzer ou la réincarnation de Gaston Lenôtre.

L'histoire de la maison Lenôtre démarre en 1947, lorsque Gaston et Colette Lenôtre ouvrent leur première pâtisserie à Pont-Audemer, près de Deauville. Fils d'un chef saucier et d'une cuisinière, Gaston a hérité de ses parents le goût des bonnes choses et le culte des produits frais. Grâce à des associations originales de goûts et de saveurs, et à l'accueil convivial de ses clients, sa pâtisserie devient le lieu de prédilection des gourmands.

Dix ans plus tard, il ouvre sa première boutique à Paris, rue d'Auteuil. Il se fait très vite une clientèle de prestige et son succès ne fait que grandir. Contacté par Georges Pompidou, il va concocter pour lui les petits plats de l'Élysée.

En 1964, Gaston Lenôtre lance son service de traiteur et de réceptions. Animé par le goût du travail bien fait et de la transmission du savoir-faire, il crée quelques années plus tard son école Lenôtre. L'ensemble de ses boutiques connaît un véritable succès et des adresses à l'étranger voient le jour, dont une première à Berlin en 1975. Pendant près de quarante ans, Gaston Lenôtre va gérer et développer son entreprise avec au cœur la passion du métier, le goût du travail bien fait, la recherche de l'excellence et le partage du savoir-faire.

Aujourd'hui, alors que la maison s'est vu décerner le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV), l'héritage et l'énergie de Gaston Lenôtre demeurent. C'est le chef Guy Krenzer qui veille sur l'ensemble des métiers de bouche de la maison. Chef exécutif incontesté et directeur de la création, fier de son équipe de cinq cents personnes, il sait tirer le meilleur de ses employés, créant les succès de demain tout en gardant les fondamentaux de la tradition et l'excellence de la gastronomie française.

La maison Lenôtre possède aujourd'hui treize boutiques en France, et propose tout au long de l'année le meilleur de la gastronomie à emporter : recettes de chefs, entrées gourmandes, viennoiseries dorées, chocolats, fabuleux gâteaux et, bien sûr, menus de fête incroyablement gourmands et sophistiqués.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

TARTE AU FOIE GRAS ET AUX POMMES

Retrouvez la recette page 120



Si vous souhaitez organiser un menu de fête Lenôtre, comptez entre 49 et 75 € par personne. À ce prix, vous profiterez de bouchées apéritives, d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.



L'Alsace effervescente, entre classiques et inédits livrés en petites bouchées


Kieffer, une maison référence en Alsace depuis 1980.

L'histoire de la maison Kieffer débute rue d'Austerlitz, à Strasbourg, dans les années 1980. Au départ, elle n'est qu'un commerce traditionnel, une petite échoppe de quartier. Petit à petit, elle laisse place à un véritable laboratoire de création, moderne et fonctionnel. L'organisation de réceptions devient son cœur de métier, et la maison se positionne très rapidement dans le haut de gamme et le savoir-faire à la française.
Kieffer rejoint ensuite le groupe Potel et Chabot pendant près de dix ans, puis le quitte et fusionne avec son concurrent principal, Effervescence, en 2008. Les deux maisons forment alors une équipe qui sait s'adapter et répondre aux attentes et aux désirs de la clientèle.
Effervescence développe sa carte autour de produits tendance et créatifs, et propose un design culinaire innovant. Kieffer, de son côté, apporte sa tradition d'excellence. Ses chefs proposent des mets élaborés qui évoluent au gré des nouvelles modes culinaires. Les saveurs sont délicates, les produits sont prestigieux, et la maison s'attache à créer des harmonies d'arômes et de couleurs. David Gueble, le chef de cuisine, a choisi d'étonner et de célébrer l'heureux mariage des papilles et des pupilles pour le plus grand plaisir d'une clientèle de fins gourmets.
Ainsi, pour vos dîners ou vos réceptions, laissez-vous emporter par le délicieux carpaccio de saint-jacques à l'huile de pistache grillée, par la langouste puce et son chutney ananas et poivron, ou encore par le filet de bœuf rosé aux copeaux de foie gras et parmentier aux cèpes à l'huile de truffe. Terminez ce repas en beauté et dans l'originalité en choisissant le lingot chocolat intense à la crème de pistache et sa tuile au miel, ou la surprise glacée au miel et à l'eucalyptus, découverte par une infusion au thé vert et mirabelles confites. Cerise sur le gâteau, le chef viendra directement à votre domicile pour préparer les plats et régaler vos convives !

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

MINI-BURGERS DE VOLAILLE AU BACON

Retrouvez la recette page 121



Chez Kieffer, pour un repas de fête préparé par un chef à votre domicile, comptez environ 85 € par personne (bouchées apéritives, entrée, plat et dessert).
Chez Effervescence, il vous en coûtera environ 75 € par tête, pour une prestation identique.



Un traiteur à Paris, quand les produits nobles jouent la carte de l'originalité


Une équipe de choc pilote la grande maison Dalloyau.

Dès le XVIIe siècle, Dalloyau devient la première « maison de goûts » à faire découvrir la cuisine à la française partout dans le monde. Qu'il soit boulanger, chef de fruiterie, hâteur ou potager, chaque membre de la famille Dalloyau concourt à la magie de Versailles et enrichit davantage l'histoire de la maison.
Jean-Baptiste Dalloyau ouvre la première Maison de Gastronomie en 1802 et invente le concept du « prêt-à-emporter ». Vol-au-vent de ris de veau, saumon à la Colbert ou meringues à la crème, les recettes Dalloyau sont réputées dans le Tout-Paris, et l'adresse prestigieuse du 101, rue du faubourg Saint-Honoré devient vite la référence de tous les gourmets. En 1820, Antoine-Étienne Dalloyau, limonadier, ouvre son premier salon de thé parisien. Éclairs, bavarois, millefeuilles, saint-honoré ou savarins… Les pâtisseries font vite de la maison une institution. En 1894, le petit-fils de Jean-Baptiste, Achille, crée le syndicat de la pâtisserie et fonde la première glacerie parisienne. Près de vingt-cinq ans plus tard, Dalloyau, en accord avec son temps, propose un service de livraison en automobile.
C'est en 1949 que Cyriaque Gavillon, descendant d'une lignée de pâtissiers, rachète Dalloyau et poursuit l'aventure. Très attentif aux envies de ses contemporains, il crée en fonction de leurs goûts et de leurs attentes. En 1955, il donne un nouvel élan à la pâtisserie en créant l'opéra, ce fameux gâteau rectangulaire qui deviendra un symbole de la pâtisserie française. Sa fille, Nadine Gavillon-Bernardé, reprend le flambeau à la fin des années 1970 et revoit les recettes de la maison en les allégeant en alcool et en sucre. Sa volonté de faire redécouvrir la saveur authentique des produits est un véritable succès, et les réceptions signées Dalloyau deviennent très prisées. Aujourd'hui, c'est Christelle Bernardé et Stéphane Raymond-Bernardé qui ont succédé à leur mère et assurent avec audace et talent la transmission du savoir-faire et de l'art de vivre à la française.
Initiatrice du prêt-à-emporter, Dalloyau est toujours une maison d'excellence avec des créations salées avant-gardistes et des pâtisseries mythiques inventées ou réinterprétées avec brio. Avocat et crabe en religieuse, noix de saint-jacques aux cèpes ou encore chaud-froid de volaille au foie gras régaleront à coup sûr vos convives du 24 décembre et sublimeront votre table de Noël.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

SUCETTES SAINT-HONORÉ

Retrouvez la recette page 121



Un repas de Noël pour 8 personnes comprenant des petits fours salés chauds pour l'apéritif, une entrée, un plat et un dessert vous coûtera environ 400 € (prix indicatif).



Brochette de canard, mangue et mozzarella

niveau

PRÉPARATION : 15 MIN
REPOS : 1 NUIT
Pour 10 brochettes

Ingrédients

LA MARINADE DE LA MOZZARELLA
- 10 billes de mozzarella • QS de sel et de poivre
- QS d'huile d'olive • QS d'huile de noix

LE DRESSAGE
- 10 tranches de magret de canard fumé
- 2 mangues • QS de poudre de noix

Préparation

ÉTAPE 1 : LA MARINADE DE LA MOZZARELLA
- La veille, faites mariner les billes de mozzarella avec un peu d'huile d'olive et d'huile de noix, salez et poivrez.

ÉTAPE 2 : LE DRESSAGE
- Coupez les mangues en dés. Roulez les billes de mozzarella dans la poudre de noix.
- Sur les pics, plantez 1 tranche de magret de canard, 1 bille de mozzarella à la poudre de noix et 1 dé de mangue.

Roulade de jambon, chèvre et noix

niveau

PRÉPARATION : 15 MIN
REPOS : 1 NUIT
Pour 10 brochettes

Ingrédients

LE FROMAGE AUX NOIX
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 30 g de noix hachées • QS de crème épaisse
- QS d'huile de noix • QS de sel et de poivre

LE DRESSAGE
- 1 tranche de jambon blanc
- QS d'amandes effilées torréfiées

Préparation

ÉTAPE 1 : LE FROMAGE AUX NOIX
- Mélangez le fromage de chèvre avec les noix hachées, ajoutez un peu de crème afin de détendre le mélange. Versez un filet d'huile de noix, assaisonnez.

ÉTAPE 2 : LE DRESSAGE
- Placez sur un film alimentaire la tranche de jambon, tartinez le fromage aux noix sur la surface. Roulez en escargot et serrez bien dans le film. Laissez reposer 1 nuit au frais.
- Taillez 10 morceaux dans le rouleau, mettez sur des pics en bambou puis saupoudrez les faces au fromage d'amandes effilées torréfiées.

Brochette de saumon fumé, olive et tomate

niveau

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 2 H
Pour 10 brochettes

Ingrédients

LES TOMATES CONFITES
- 5 tomates cerises • 2 gousses d'ail
- QS de sel et de poivre • QS d'huile d'olive

LE DRESSAGE
- 10 pièces de saumon fumé
- 10 olives noires dénoyautées

Préparation

ÉTAPE 1 : LES TOMATES CONFITES
- Préparez les tomates confites : mondez et épépinez les tomates, coupez-les en 4, étalez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, versez un filet d'huile d'olive, assaisonnez et placez les gousses d'ail écrasées.
- Mettez au four durant 2 h à 80 °C.

ÉTAPE 2 : LE DRESSAGE
- Coupez les tomates en 2, détaillez des cubes de saumon.
- Piquez sur les pics à bambou 1 tomate, 1 olive et 1 cube de saumon fumé.

Brochette bresaola, poire et mozzarella

niveau

PRÉPARATION : 20 MIN
REPOS : 1 NUIT
CUISSON : 15 MIN
Pour 10 brochettes

Ingrédients

- 5 tranches de bresaola • 10 billes de mozzarella
- QS de poudre de noisette • QS d'huile d'olive
- QS de sel et de poivre

LES POIRES CONFITES
- 10 poires • 1,5 kg de sucre • QS d'eau

Préparation

ÉTAPE 1 : LES POIRES CONFITES
- Pelez les poires, coupez-les en quartiers. Mettez-les dans une casserole, recouvrez-les tout juste d'eau et faites-les cuire une dizaine de minutes.
- Égouttez-les, mettez-les dans un saladier d'eau froide et laissez-les ainsi pendant 3 h.
- Faites fondre le sucre à feu doux dans 1 l d'eau. Maintenez une ébullition douce pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce que le sirop commence à épaissir.
- Égouttez les poires, mettez-les dans une terrine et versez le sirop bouillant dessus. Laissez-les ainsi jusqu'au lendemain.
- Égouttez les poires, faites bouillir le sirop pendant une dizaine de minutes, mettez les poires dedans et laissez reprendre un bouillon.
- Retirez les poires à l'écumoire et passez-les 5 à 10 min à four très doux à 50 °C. Réservez sur une grille.

ÉTAPE 2 : LE DRESSAGE
- La veille, mettez à mariner les billes de mozzarella avec un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre. Taillez en 2 les tranches de bresaola, puis coupez 10 morceaux de poires confites. Roulez les billes de mozzarella dans la poudre de noisette.
- Placez les éléments sur un pic en bambou en commençant par la bresaola, puis ajoutez la mozzarella et enfin 1 morceau de poire confite.



Tarte au foie gras et aux pommes

niveau

PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 1 H
Pour 8 personnes

Ingrédients

LES TARTES AUX POMMES
- 4 pommes Chanteclerc • 1 pâte feuilletée
- 1 œuf • 1 jaune d'œuf • QS de sel fin

LES LÉGUMES
- 100 g de salsifis • 100 g de panais
- 100 g de topinambours • 100 g de cerfeuil tubéreux
- 150 g de potiron • 1 grosse noix de beurre
- 1 branche de thym • QS d'eau

LA SAUCE
- 60 g de madère • 40 g de porto
- 40 g de jus de truffe • 450 g de jus de veau

LE DRESSAGE
- 1 lobe de 500 g de foie gras de canard extra
- 100 g de raisins chasselas • 30 g de noisettes torréfiées • QS de pousses de réglisse
- QS de fleur de sel • QS de sel et de poivre

Préparation

ÉTAPE 1 : LES TARTES AUX POMMES
- Détaillez 8 cercles de 14 cm de diamètre de pâte feuilletée. Épluchez les pommes et coupez-les en 6.
- Confectionnez la dorure en mélangeant l'œuf, le jaune d'œuf et le sel fin. Badigeonnez les cercles de pâte feuilletée à l'aide d'un pinceau.
- Placez 3 quartiers de pomme sur chaque cercle de pâte puis enfournez dans un four préchauffé à 180 °C pendant 30 à 35 min.



ÉTAPE 2 : LES LÉGUMES
- Épluchez et taillez tous les légumes en cubes de 1 cm. Faites-les cuire ensuite séparément dans un peu de beurre et d'eau avec une branche de thym. Maintenez-les fondants.

ÉTAPE 3 : LA SAUCE
- Faites réduire séparément le madère de moitié, le porto et le jus de truffe d'un tiers. Ajoutez le jus de veau et faites réduire jusqu'à consistance nappante. Maintenez au chaud.

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE
- Mélangez tous les légumes, le raisin, les noisettes et un peu de sauce.
- Faites réchauffer les fonds de tarte aux pommes.
- Dans une poêle chaude, faites cuire le foie gras assaisonné et maintenez-le légèrement rosé.
- Déposez ensuite une partie du foie gras poêlé sur les fonds de tarte aux pommes, ajoutez la garniture autour et terminez par le reste du foie gras.
- Décorez de pousses de réglisse, d'un peu de fleur de sel et servez avec la sauce bien chaude, en saucière.



Mini-burgers de volaille au bacon

niveau

PRÉPARATION : 1 H
REPOS : 1 NUIT
CUISSON : 1 H 40
Pour 20 mini-burgers

Ingrédients

LES BUNS
- 500 g de farine • 2 sachets de levure de boulanger
- 10 g de sel • 25 g de sucre • 200 ml d'eau tiède
- 75 ml de lait tiède • 1 œuf • 30 g de beurre
- QS de lait • QS d'huile • QS de graines de sésame

LE POULET
- 500 g d'escalope de poulet • QS de sel et de poivre

LES OIGNONS CONFITS
- 200 g d'oignons • 1 grosse noix de beurre

LA GARNITURE
- 10 tranches de bacon • 150 g de comté
- 50 g de moutarde à l'ancienne • 2 tomates
- QS de sel et de poivre

Préparation

ÉTAPE 1 : LA PÂTE À CHOUX
- Mélangez la farine, la levure, le sel et le sucre dans un grand saladier. Ajoutez l'eau et le lait tiédi ainsi que l'œuf et pétrissez quelques minutes. Lorsque la pâte commence à former une boule qui se détache des parois du saladier, incorporez le beurre mou en morceaux, 1 à 1 en prenant soin de bien imprégner le premier morceau de beurre dans la pâte avant d'ajouter le suivant. Pétrissez encore quelques minutes. Sortez la pâte du saladier, façonnez-la en boule et déposez-la dans un saladier propre en prenant soin de la recouvrir avec un film étirable huilé. Laissez lever 1 h 30 à 2 h, le temps que celle-ci double de volume.
- Une fois levée, sortez-la du saladier et pétrissez-la rapidement. Détaillez-la en 20 portions égales et laissez reposer 5 min sous un torchon propre.
- Façonnez les morceaux en boules régulières, et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien de 5 cm chacune. Appuyez légèrement sur chaque boule afin de les aplatir, recouvrez d'un torchon propre et laissez gonfler pendant 1 h 30.
- Faites chauffer le four à 200 °C. Mouillez les buns avec du lait au pinceau, puis saupoudrez-les de graines de sésame ou de pavot.
- Enfournez et laissez cuire 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

ÉTAPE 2 : LE POULET
- La veille : assaisonnez les escalopes puis posez-les sur du papier film. Roulez-les afin de former un boudin. Enveloppez ce boudin dans plusieurs couches de film afin qu'il soit bien hermétique et nouez les 2 extrémités. Pochez dans l'eau à 70/80 °C pendant 1 h.

ÉTAPE 3 : LES OIGNONS CONFITS
- La veille : épluchez les oignons et émincez-les.
- Faites-les confire dans du beurre. Maintenez les préparations au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

ÉTAPE 4 : LA GARNITURE
- Coupez le boudin de volaille en 20 tranches. Coupez les buns en 2 et recouvrez chaque face de moutarde à l'ancienne. Ajoutez 1 fine rondelle de tomate, 1 tranche de poulet, des oignons confits, du bacon préalablement grillé et 1 tranche de comté. Replacez le chapeau et passez au four à 160 °C pendant 8 à 10 min.



Sucettes saint-honoré

niveau

PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 20 MIN
Pour 25 sucettes

Ingrédients

LA PÂTE À CHOUX
- 58 g de farine T55 • 160 g d'œuf
- 75 g de beurre • 3 g de sucre en poudre
- 10 cl d'eau • 6 cl de lait entier

LA CRÈME PÂTISSIÈRE
- 20 g de jaune d'œuf • 15 g de beurre
- 25 g de sucre en poudre • 10 g de poudre à crème
- ½ gousse de vanille • 12,5 cl de lait entier

LA CRÈME CHANTILLY
- 50 cl de crème liquide à 35 % de M.G.
- 40 g de sucre glace • ½ gousse de vanille

LE CARAMEL
- 75 g de glucose • 300 g de sucre en poudre
- 7 cl d'eau

LE MONTAGE
- QS de chocolat blanc • QS de feuilles d'or

Préparation

ÉTAPE 1 : LA PÂTE À CHOUX
- Chauffez l'eau, le lait et le beurre puis ajoutez le sucre en poudre.
- Hors du feu, ajoutez la farine tamisée puis les œufs progressivement.
- À l'aide d'une poche à douille, pochez des choux de taille moyenne et des petits choux sur une plaque avec papier cuisson. Faites cuire au four à 180 °C, 15 min environ pour les moyens et 10 min environ pour les petits.

ÉTAPE 2 : LA CRÈME PÂTISSIÈRE
- Chauffez le lait avec la ½ gousse de vanille fendue et grattée.
- Faites blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre en poudre puis ajoutez la poudre à crème.
- Versez sur le lait chaud et laissez cuire jusqu'à la liaison. Puis, ajoutez le beurre en morceaux et laissez refroidir.

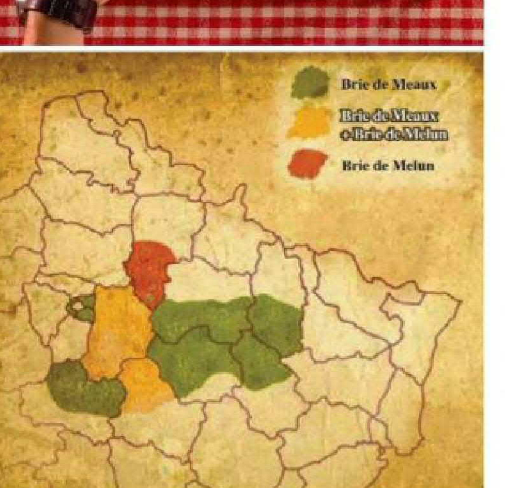
ÉTAPE 3 : LA CRÈME CHANTILLY
- Dans un cul-de-poule préalablement placé au frais, montez la crème liquide avec la ½ gousse de vanille fendue et grattée et le sucre glace tamisé. Réservez au frais.

ÉTAPE 4 : LE CARAMEL
- Chauffez le sucre en poudre et l'eau, ajoutez le glucose et laissez cuire jusqu'à caramélisation. Maintenez au chaud.

ÉTAPE 5 : LE MONTAGE
- Retirez les chapeaux des choux moyens au tiers, caramélisez-les et retournez-les sur un Silpat. Caramélisez les petits choux et retournez-les sur un Silpat.
- Trempez les bâtons de sucette dans le chocolat blanc fondu et piquez-les sur la base des choux moyens. Retournez les bâtons et garnissez-les de crème pâtissière.
- Avec une poche et une douille cannelée, pochez la chantilly sur les choux moyens et déposez un petit chou caramélisé sur le dessus. Déposez une pointe de feuille d'or sur chaque chou.







Le brie fait la roue !

Le fromage de Brie possède une place privilégiée sur les tables de France. Loin d'être une virgule avant la poire, ce fromage au lait de vache, à pâte molle et à la croûte fleurie, choyé par les Français et plébiscité par les étrangers francophiles, s'est également fait une place de choix dans les cuisines des grands chefs. À vos couteaux, le roi des fromages et fromage des rois est en pointe !

Melun, Meaux, Nangis, Provins, Montereau et même Coulommiers : le fromage de Brie (et non de la Brie, qui possède d'autres fromages comme le fontainebleau) ne manque pas de pavillons. Derrière les deux célèbres AOP (unique pour un fromage) de Melun et de Meaux, nombre de productions plus confidentielles existent, comme celle de Montereau. Le brie, étendard de la Seine-et-Marne, est une crème de fromage, fort comme le caractère briard à Melun, plus ouvert sur le monde à Meaux. Le fameux fromage (il paraît que la Fable du Corbeau et du Renard est née en terre seine-et-marnaise) se livre en roue, dont le rayon est souvent proportionnel au volume de production. Servi en triangle jusqu'à son centre, superstitieux ! ne brisez jamais la pointe au moment de la dégustation, cela équivaut au bris de miroir ! Bref, cette production fromagère, au-delà de son histoire, de sa culture et de son goût si authentique – largement défendue par bon nombre de confréries –, sait, à l'instar de son cousin normand, porter très haut les couleurs du terroir briard.

TROIS QUESTIONS À Yves Jégo, député-maire de Montereau-Fault-Yonne

Avez-vous épousé la cause du brie ?
Plus que jamais ! Je participe à l'échelle de ma fonction et de mes moyens à la promotion du brie de Montereau qui mérite une place entière aux côtés de ceux de Melun et de Meaux. Nous venons d'ailleurs d'organiser une dégustation à l'Assemblée nationale, et notre brie de Montereau figure sur la carte du restaurant du Sénat.

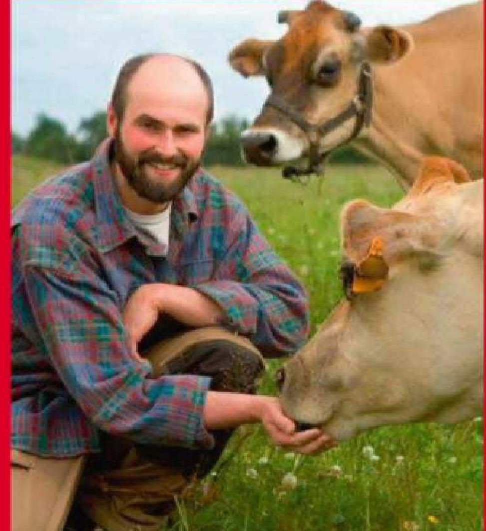
Quelles sont les particularités du brie de Montereau ?
C'est le meilleur ! Il se situe à mi-chemin entre le brie de Melun, de fort caractère, et celui de Meaux, beaucoup plus consensuel. C'est un peu comme l'échiquier politique, Montereau se situe au centre ! Enfin dernière singularité, le brie de Montereau a la plus petite taille de roue.

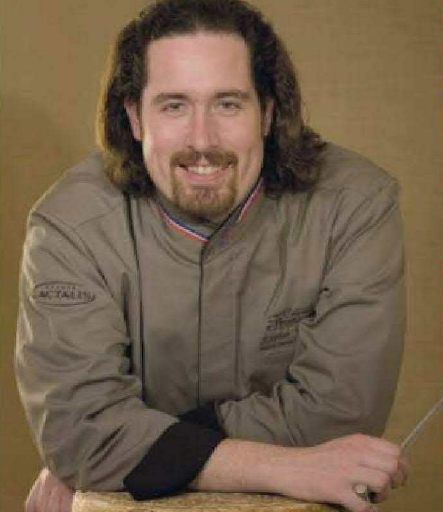
Quel est le volume de production à Montereau ?
De l'ordre de 80 tonnes/an, assurées par un producteur unique, la Fromagère de la Brie. Mais nous comptons pousser notre promotion en nous organisant en association de promotion des bries pour compléter le beau travail des différentes confréries.



Deux amis pour la Brie !
Michel Roth, MOF, et Franck Charpentier,
chef propriétaire du restaurant Le Quincangrogne
à Dampmart (Seine-et-Marne).

Retrouvez la recette page 125









En terre de Brie, tout le monde pousse à la roue ! Des producteurs à l'image de Geoffroy Champin (en haut à gauche) de la Ferme de la Chalotterie à Ozouer-le-Voulgis, aux fromagers prestigieux comme Xavier Thuret (en haut au centre), MOF fromager, et la très fervente Isabelle Ganot (à droite au centre) de la fromagerie Ganot, à Jouarre, ces experts portent haut les couleurs fromagères ! Côté confréries, celle de Melun (robes bleu et rouge) n'est jamais la dernière pour convertir de prestigieux ambassadeurs : ainsi Jean-Michel Besancenot, son président (en bas à gauche), sacre-t-il chevalier Philippe Quintin, rédacteur en chef de *Bottin Gourmand magazine* (au centre en bas). De son côté, Franck Vernin, président de Seine-et-Marne Tourisme, ne manque jamais de soutenir la confrérie de Meaux (costume noir, en bas à droite).











Croustillants de brie, vinaigrette d'herbes et salade de doucette

niveau

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 8 MIN
Pour 4 personnes

Ingrédients

LES CROUSTILLANTS DE BRIE
- 240 g de brie
- 150 g de pâte kadaïf
- 50 g de beurre clarifié
- 1 c. à café de piment d'Espelette
- 1 c. à café de cumin en poudre

LE COULIS D'HERBES
- 1 c. à soupe d'estragon
- 1 c. à soupe de ciboulette
- 1 c. à café de cerfeuil
- 10 cl d'huile d'olive
- 2,5 cl d'huile de pépins de raisin
- 1 c. à soupe d'huile de noisette
- 1 c. à soupe de vinaigre de xérès
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 10 g de moutarde

LE DRESSAGE
- 100 g de mâche
- 100 g de salade frisée
- 8 œufs de caille durs
- 50 g d'oignons rouges
- 20 g de câpres à queue
- 10 g de câpres
- 1 c. à café de graines de sésame

Préparation

ÉTAPE 1 : LES CROUSTILLANTS DE BRIE
- Découpez le brie en 4 bandes. Assaisonnez-les avec le piment d'Espelette et le cumin puis entourez-les de pâte kadaïf.
- Enroulez chaque portion dans du papier film bien serré et réservez au froid.

ÉTAPE 2 : LE COULIS D'HERBES
- Hachez l'estragon, ciselez la ciboulette.
- Mélangez toutes les herbes avec la moutarde, ajoutez les vinaigres puis montez à l'huile d'olive, de pépins de raisin et de noisette.
- Lavez la mâche puis réservez.

ÉTAPE 3 : LA CUISSON
- Dans une poêle antiadhésive, poêlez les croustillants de brie au beurre clarifié. Retournez-les à mi-cuisson (au bout de 4 min).

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE
- Mélangez ensemble la mâche et la salade frisée. Dans une assiette, disposez au centre le mélange des salades, assaisonnez avec le coulis d'herbes, déposez 1 croustillant de brie coupé en 2.
- Mettez tout autour les câpres, les morceaux d'oignons rouges émincés et les œufs de caille durs en morceaux.
- Saupoudrez d'un peu de graines de sésame.



Bûchette de brie aux figues et aux cèpes

niveau

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 3 H
Pour 4 personnes

Ingrédients

LA CRÈME DE BRIE
- 50 g de brie sans la croûte
- 100 g de mascarpone
- ½ citron vert
- ½ gousse de vanille

LE COULIS DE FIGUE
- 2 figues
- 1 c. à soupe de miel
- 1 jus de citron

LA GARNITURE
- 200 g de brie
- 4 cèpes frais bouchons
- 2 figues
- 1 pomme granny smith
- QS d'huile d'olive
- QS de sel et de poivre

LES CHIPS DE KUMQUAT
- 2 kumquats
- ¼ l d'eau
- 125 g de sucre

LE DRESSAGE
- 2 c. à café de poudre de cèpes
- 1 c. à café de poudre de baies roses

Préparation

ÉTAPE 1 : LA CRÈME DE BRIE
- Faites fondre le brie dans une casserole.
- Hors du feu ajoutez le mascarpone, 1 zeste de citron vert et la ½ gousse de vanille fendue et grattée.

ÉTAPE 2 : LE COULIS DE FIGUE
- Préparez un caramel avec le miel, ajoutez les figues coupées en petits morceaux, laissez cuire 30 min à feux doux.
- Versez le jus de citron, passez au chinois étamine, réservez.

ÉTAPE 3 : LA GARNITURE
- Détaillez des lamelles de cèpe et de figue, assaisonnez-les avec huile d'olive, le sel et le poivre.
- Coupez le brie en 4 bûchettes. Taillez la pomme verte en bâtonnets.

ÉTAPE 4 : LES CHIPS DE KUMQUAT
- Faites des lamelles de kumquat.
- Préparez un sirop en mélangeant sur feu doux l'eau et le sucre. Trempez les lamelles dans ce sirop, puis faites-les sécher au four à 70 °C pendant 3 h.

ÉTAPE 5 : LE DRESSAGE
- Dans une assiette, déposez 1 bûchette de brie, recouvrez-la de crème de brie.
- Ajoutez les lamelles de figue et de cèpe, la poudre de cèpes et de baies roses, les chips de kumquat, les bâtonnets de pomme verte et le coulis de figue.



Une bûche comme une serviette d'or… Telle est
la création du pâtissier surdoué du Meurice, Cédric Grolet.



Bûche, ô ma bûche…

Un Noël sans bûche, sacrilège ! *Bottin Gourmand magazine* la défend, la tradition est dans l'air du temps. Pour mettre les bouchées doubles, quatre pâtissiers des quatre coins de France ont imaginé des bûches inspirées de quatre spécialités régionales (dont trois spécialement créées pour nous) : tarte au citron de Menton, gaufre du Nord, cannelé bordelais et tarte normande. Féeriques et gastronomiques, les créations du Café Pouchkine vous feront voyager jusqu'à Moscou. Enfin, notre florilège de gâteaux de Noël « tous azimuts » vous en promet des moins classiques ! Des bûches en folie, dignes des *Mille et Une Nuits*, pour vous souhaiter un joyeux appétit !

par Claire Carisey et Ysabelle Silly
*photographies Delphine Amar-Constantini**



Au centre d'Antibes, la maison Cottard offre, en service continu, une gamme sucrée/salée exquise ! À goûter absolument : la mythique tropézienne, crémeuse et aérienne, ou le chausson aux pommes, clin d'œil aux origines normandes du pâtissier.

Lemon artiste sur la Riviera

Un véritable artiste, Christian Cottard ! Capable, en un coup de crayon, d'imaginer, de dessiner et de façonner de fabuleux desserts. À Antibes, cet infatigable maître pâtissier chocolatier reprend les classiques et en fait de véritables œuvres d'art !

Christian Cottard fait ses gammes chez ses parents pâtissiers, à Menton : « Ce n'était pas le métier auquel je me destinais, mais l'apprentissage s'est transformé en passion. » L'enfant du Sud décide de se perfectionner à Paris chez Hellegouarch, où tout était « très dur, mais très formateur ». Il rejoint ensuite les équipes de la Brasserie Flo (Xe) : « Là, j'y apprends ce que signifie la qualité dans la quantité. » Le pâtissier, un temps migrateur, se réinstalle pour cinq ans « à temps plein » chez ses parents avant de prendre sa première place de chef pâtissier à L'Oasis, à Mandelieu-la-Napoule (06). Ducasse le repère et lui propose une place à l'Hôtel de Paris, à Monaco, « avec une équipe de quinze personnes sous mes ordres ».
Puis Christian Cottard change de cap pour s'installer à son compte, il ouvre sa première boutique, sur la « grand-place gourmande » d'Antibes. Le succès est immédiat, autochtones et touristes accourent pour se délecter des prouesses du génie, sacré Champion de France du dessert en 1989. Une seconde adresse suivra, La Cour des thés, aujourd'hui tenue par la cousine de son épouse Andréa. Changement de rue en décembre 2014, Christian Cottard rassemble ses deux maisons dans une demeure classée. Le nom Cottard rayonne, trois coups en un : Cottard devient pâtisserie, restaurant et école !

Dans la vie comme en cuisine, Christian Cottard s'amuse à jongler avec les saveurs !

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



BÛCHE FAÇON TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Retrouvez la recette page 144

« J'ai adoré cet exercice de style : travailler ma tarte sous forme de bûche. »

Coup de soleil à Noël avec cette bûche façon tarte au citron meringuée. Un écrin de douceur subtilement acidulé…



Une institution lilloise depuis 250 ans. À deux pas de la Grand'Place, les recettes de gaufres, de gâteaux et de confiseries sont les mêmes depuis des années. La star demeure la gaufre fine fourrée à la vanille.

Gars du Nord, gars en or

Grand fan de la célèbre gaufre de Lille, le pâtissier Christopher Estevez se révèle dans la maison lilloise avec ses propres créations. L'artiste mathématicien confectionne des desserts à l'équilibre parfait, qui livrent des saveurs et des goûts originaux.

« Gamin, je rêvais de travailler un jour chez Méert. » Un rêve devenu réalité pour Christopher Estevez, qui prépare son CAP de chocolatier et glacier dans la pâtisserie lilloise. Il y prend conseil et fait ses armes aux côtés de maîtres chocolatiers ayant, pour certains, quarante ans d'expérience !

« La gaufre Méert, fourrée à la vanille, est ma madeleine de Proust : petit, j'allais la déguster avec ma grand-mère qui habitait alors le Vieux-Lille », se rappelle-il avec un brin de nostalgie. Christopher Estevez garde aussi le souvenir impérissable de la charlotte aux fraises de sa maman : « C'est elle qui m'a transmis la passion de la pâtisserie. » Quant aux mentors plus experts, plusieurs chefs nourrissent le rêve de l'apprenti pâtissier dont le grand Pierre Hermé : « Son travail m'a beaucoup inspiré. » Viennent ensuite Guillaume Mabilleau, Christophe Michalak, Claire Damon… Sans oublier ceux qui l'ont précédé chez Méert : « J'admire leurs recettes, ces hommes sont pour moi des génies. » Après son apprentissage, cap sur New York où l'heureux artisan perfectionne son expérience dans une pâtisserie française de Brooklyn. En 2009, retour aux sources, Christopher Estevez pousse à nouveau les portes « du temple de la gaufre », cette fois-ci comme second pâtissier. Il monte rapidement les échelons et devient en 2012 chef pâtissier, en binôme avec Michaël Duyck. Malgré les années, Christophe Estevez a gardé le même attachement à la maison depuis ses débuts. Pour les fêtes, le chef amène toujours une bûche de chez Méert à sa famille : « Ils adorent la vanille-pécan ! »

Appliqué, Christopher Estevez ne lésine jamais sur la gourmandise.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



BÛCHE FAÇON GAUFRE DU NORD

Retrouvez la recette page 144

« La gaufre généreusement fourrée à la vanille est ma madeleine de Proust. »

Cette bûche est à l'image de la célèbre gaufre à la vanille Méert : douce et fondante, craquante et moelleuse à la fois !



De grands yeux bleus, le sourire radieux, la maîtrise du geste, Pierre Mathieu a tout pour nous envoûter.

Poète radieux en mode cannelé

Pierre Mathieu, le surdoué de la pâtisserie, réalise son rêve en ouvrant sa propre boutique à Bordeaux en 2017. Sa future carte promet nombre de réjouissances : offre boulangère et chocolatée, comptoir de gâteaux… Nous encourageons vivement celui qui supervisait la pâtisserie du Mandarin Oriental depuis 2011 !

« Une mère cordon-bleu, ça forge une passion ! », s'exclame le chef. Et quelle passion, celle d'une cuisine généreuse transmise à Pierre Mathieu dès son plus jeune âge. À 15 ans, le Girondin passe son CAP et réalise son apprentissage via les Compagnons du devoir. Les expériences s'enchaînent : d'abord à la maison Pillet, à Bordeaux, puis chez le MOF pâtissier Pascal Caffet, à Troyes. « En 2003, je décroche le CAP chocolatier et en 2005, mon brevet technique des métiers pâtissiers. » En 2006, il rejoint Rennes pour travailler au poste de responsable des entremets chez Laurent Le Daniel, MOF pâtissier : « Cette opportunité était un rêve ! » Deux ans après, Pierre Mathieu rencontre Thierry Marx qui l'intègre à son équipe au château de Cordeillan-Bages. L'année 2009 marque une progression : il participe à l'ouverture de La Pâtisserie des Rêves de Philippe Conticini. En mars 2011, pour l'ouverture du Mandarin Oriental, à Paris, le chef expert se voit proposer par Thierry Marx la place de chef pâtissier.
2016, l'année du renouveau, Pierre Mathieu quitte l'hôtel parisien pour se consacrer à un projet plus personnel, l'ouverture de sa boutique, à Bordeaux. « J'ai toujours voulu y revenir. A priori, ça sera des pâtisseries à emporter, mais je ne m'interdis rien… »
Le chef nous donne rendez-vous en 2017. « Je garderai et développerai le style pâtissier que j'avais au Mandarin Oriental. » D'ici là, laissez-vous tenter par son cannelé en version bûche !

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

BÛCHE BORDELAISE PARFUM CANNELÉ



Retrouvez la recette page 145

“ J’ai voulu retrouver le côté caramélisé du cannelé traditionnel. ”

Quand le cannelé se déguise en bûche… Enroulé dans un biscuit, le cannelé prend ses habits de fête avec du caramel fondu à l’intérieur et en rappel sur le dessus.



Si ses tartes et entremets sont si addictifs, c'est parce que le chef pâtissier puise son inspiration au bucolique domaine d'Ablon, au cœur de la Normandie. Coup de cœur pour le Honfleur, un biscuit macaron orné d'une mousseline au caramel et fourré de pommes cuites.

Gardien du temple made in Normandie

Véritable maître ès traditions, Jérôme Billochon met en scène le terroir normand dans ses pâtisseries. À Honfleur, le pâtissier mise uniquement sur des produits locaux pour illuminer ses créations de couleurs et de saveurs subtiles.

« Le respect de l'art culinaire normand », telle est la devise de Jérôme Billochon, pâtissier depuis vingt-six ans. L'expérience pâtissière de ce Normand pure souche repose sur un bagage solide, d'abord un CAP pâtissier, chocolatier, confiseur, glacier, traiteur, puis un brevet technique des métiers et un brevet de maîtrise passé entre 1990 à 1998. L'artisan met véritablement la main à la pâte chez M. Doré, pâtissier chocolatier à Yvetot (Seine-Maritime). En 1994, Jérôme Billochon parfait son apprentissage chez Max Duflo : « Ces deux pâtissiers m'apprennent la rigueur, la créativité et le goût des produits nobles. » Amoureux de sa région, Jérôme Billochon choisit de rester en Normandie. En 1998, il entre comme chef de partie au sein de la pâtisserie centrale du groupe Barrière, à Deauville. En 2001, il devient second et dirige la brigade des créations sucrées. Sa manière de travailler évolue au fil des rencontres avec ses mentors pâtissiers : Pierre Hermé, Gaston Lenôtre, Jean-Michel Perruchon… Il apprend grâce à eux et se recentre sur les produits de son terroir : beurre, crème, produits terre/mer… « À la création de ma boutique, à Honfleur, j'ai eu le soutien de Philippe Parc, un ami MOF, champion du monde de pâtisserie, ainsi que de Marc Cluizel, mon "cacaofévier". » Le pâtissier ne conçoit pas son métier sans nouveautés : « J'ai besoin d'innover pour ne pas lasser mes clients. » Une performance encouragée par les siens : « Ma femme et mes deux garçons, tout comme mes amis, sont les premiers goûteurs !»

Jérôme Billochon, un gardien des traditions aussi respectueux que généreux.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

BÛCHE NORMANDE



Retrouvez la recette page 145



« Je reste attaché au terroir normand et mets tout en œuvre pour le valoriser. »



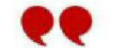
Qu'y a-t-il sous cette couverture chocolatée ? Un étonnant millefeuille revisité comme une tarte normande : sablé, pommes au calvados, mousseline vanille et absinthe.

NOS 12 BÛCHES EXTRAORDINAIRES



De la Russie des tsars, avec le Café Pouchkine, au renouveau de Ladurée avec Claire Heitzler, des rendez-vous haute pâtisserie, avec Pierre Hermé, à la Bourgogne triomphante signée Loiseau, on s'émerveille devant ces bûches. Difficile de n'en choisir qu'une. Alors, rien que pour vous, voici notre best of de douze bûches toutes plus extraordinaires les unes que les autres, à admirer autant qu'à déguster !

Une bûche à dévorer comme un livre, signée Julien Alvarez. Au menu : pâte d'amande, gelée aux fruits rouges et crème au caramel. Pour 6 à 8 personnes, 105 €.
Retrouvez la recette page 146



Mon but : revisiter la pâtisserie russe pour apporter finesse et légèreté.



Julien Alvarez

Paris-Moscou, destination gourmande

L'arrivée du jeune et surdoué Julien Alvarez en juin 2016 ouvre un nouveau chapitre dans l'histoire du Café Pouchkine. Ce dont rêve le trentenaire ? Réaliser des créations plus légères. Pari plus que réussi avec ces deux bûches à la poésie enchanteresse, aux saveurs tout en délicatesse, qui s'inspirent de la jadis flamboyante Russie.

« Ma première passion : le vélo ! » Du vélo à la pâtisserie, il n'y a qu'un coup de pédale, l'idée trotte dans la tête du jeune Bergeracois qui remise son deux-roues à la cave pour se révéler en cuisine. Pour modèle, son papa, à la tête de la brigade des cuisines du château de Monbazillac, en Dordogne.

Durant ses quatre années d'apprentissage chez Thierry Dieumegard, à Bergerac, Julien Alvarez remporte le prix de la dégustation au concours du Meilleur Apprenti de France. Avide de voyages, il s'envole ensuite à Barcelone pour rejoindre l'équipe de Carles Mampel à la pâtisserie Bubó : « J'aime les cultures étrangères, les échanges m'ont toujours intéressé. » En 2014, coup d'accélérateur dans son parcours, du jamais vu, de l'inédit, et surtout un pari pour le chef qui se frotte à la haute gastronomie en devenant chef pâtissier du Peninsula Paris. Stéphane Jitiaux, directeur général de l'institution, le débauche pour le poste de chef pâtissier du café moscovite.

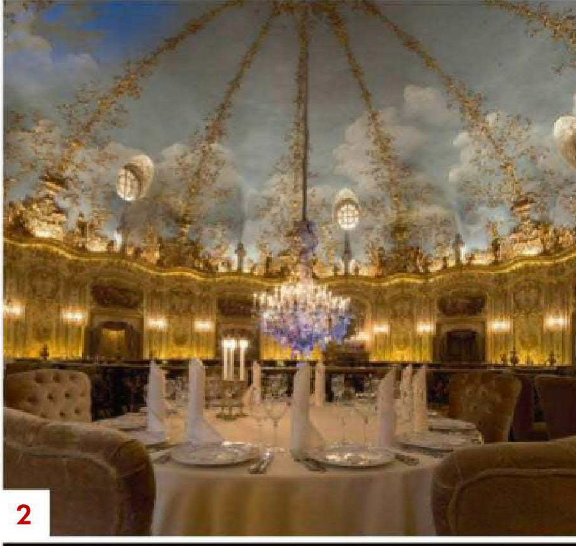
Débarqué en juin 2016, Julien Alvarez apporte du sang neuf à l'institution russe : « Ma mission : moderniser les codes de la pâtisserie russe. » Le trentenaire adepte de la nutrition gourmande apporte une touche de légèreté aux douceurs de l'Est. Le chef confie : « Jamais plus de trois saveurs dans chacune de mes créations. »

L'enseigne aux couleurs de Moscou mise sur l'ouverture de plusieurs Pouchkinettes, boutiques consacrées à la mignardise éponyme. Après Orly, Parly 2, le Carroussel du Louvre et la rue Montorgueil, le 9 décembre, le café Pouchkine ne s'arrêtera pas là. La maison a pour ambition de devenir plus grande que Ladurée en dupliquant son concept de Pouchkinette à l'international, en commençant par le Qatar et l'Arabie saoudite.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



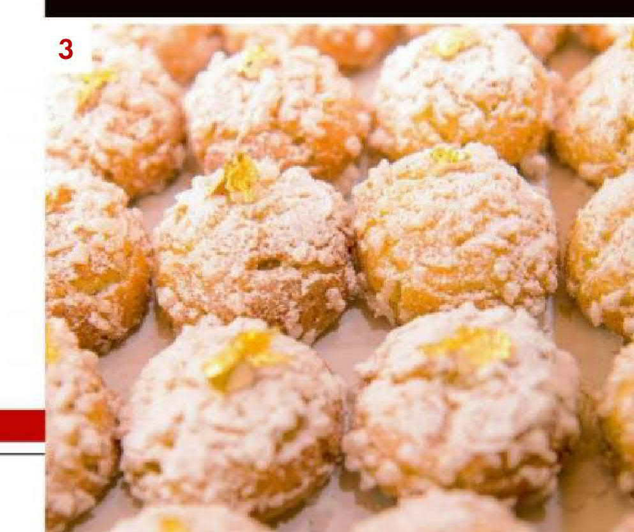
1



2

1. Les boîtes Pouchkine font peau neuve avec un design pensé par Andrey Dellos, le fondateur du Café Pouckine.
2. Voyage à Moscou pour remonter au premier Café Pouchkine, accolé à l'élégant restaurant Turandot.
3. Trop chou, la Pouchkinette ! Une chouquette garnie de crème fouettée à la fleur d'oranger, à la rose… Cinq parfums à explorer.

3





Clin d'œil aux Pouchkinettes avec cette bûche recouverte de petites bouchées parfumées à la rose, à la pistache, à la fleur d'oranger… Pour 6 à 8 personnes, 69 €.

Retrouvez la recette page 147



1



2



4

Plat rectangulaire « Modulo Nature Kaolin », 38 X 15 cm, Guy Degrenne.

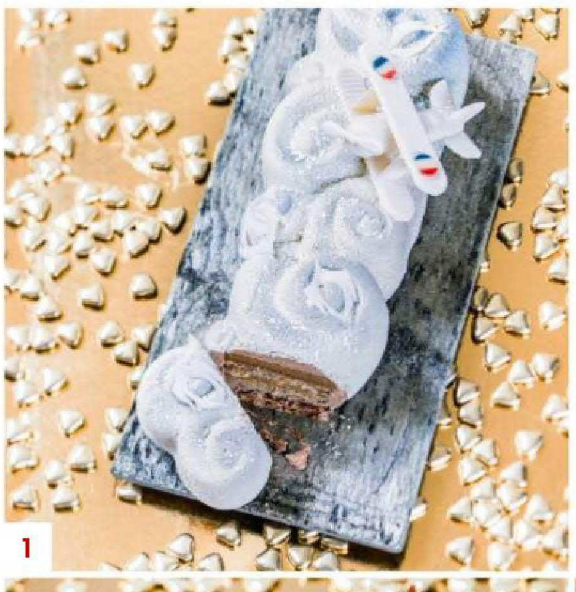


3

1. Le paon blanc, icône de la Belle Époque, a inspiré cette majestueuse bûche recouverte de poudre de noix de coco. À l'intérieur se glisse une délicate mousse vanille-citron au cœur fruité. « Paon », pour 8 à 10 pers., 70 €, **Angelina.**
2. L'ours blanc cache sous son ventre un biscuit moelleux aux noisettes et un crémeux au chocolat au lait, avec 6 sucettes au praliné. « Léo Pôle », pour 6 à 8 pers., 98 €, **Dalloyau.**
3. Hommage à la Bourgogne avec ce toit gourmand, illusion de tuiles vernissées. Sur un pain d'épice moelleux, le chocolat de Madagascar fricote avec le cassis. « Bourgogne », 6 à 8 portions, 65 €, **Bernard Loiseau.**
4. Pour marquer son arrivée, Jimmy Mornet rend hommage à l'orchidée, emblème du palace parisien. Un cœur crémeux au pain d'épice enrobé d'une mousse vanillée et d'une gelée à la mandarine infusée au laurier. « L'Orchidée », 6 parts, 80 €, **Park-Hyatt Paris-Vendôme.**

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

Best of bûches


1

1. Antony Terrone nous replonge en enfance avec cette bûche, inspiration nuage. Mousse au chocolat au lait, biscuit à la noisette et confit de poire. « Nuage », pour 8 pers., 120 €, **The Peninsula Paris.**
2. Déclinaison d'étoiles tout chocolat. Un biscuit enivré de cacao où se fondent avec légèreté chantilly et ganache au chocolat noir. « Comète », pour 6 pers., 71 €, **Pierre Hermé.**
3. Tel un parchemin noué d'un nœud en chocolat, cette bûche au cœur tendre de caramel s'offre en cadeau. « Bûche Noisette », à déguster au restaurant Dali, jusqu'au 25 décembre. Pour 6 à 8 pers., 130 €, **Le Meurice.**
4. Certains y voient la tour Eiffel, d'autres, un sapin de Noël… Structure en chocolat et 10 boules saveur crème brûlée. « Bûche Palais Royal Traiteur », pour 10 pers., 380 €, **Le Palais Royal.**

Assiette plate « Bartozzi », D. 24 cm, CléoC.


2


3


4

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •



Depuis son arrivée chez Ladurée, Claire Heitzler ne cesse de créer pour faire briller cette belle maison. En haut à gauche, l'entremets en forme de flocon s'inspire de l'Alsace natale de la chef pâtissière. Coco-mangue-passion pour finir en douceur un festin. « Flocon de Noël », 65 € les 6 parts ou en individuel, 9,50 €. En bas. Sous ses airs classiques, cette belle rouge vous surprendra : biscuit amande garni d'un crémeux à la dragée, mousse au champagne rosé et confit de fraise. « Bûche Gala », pour 6 à 8 pers., 58 €, ou en bûchette, 8,50 €.



Assiette « Dancing Stars Bossa Nova », D. 23 cm, Nachtmann.

Ceci n'est pas une bûche ! Sous sa poudre chocolatée, ce dôme cache un foie gras de canard mêlé au confit de châtaigne. « Dôme Royal », pour 6 à 8 pers., 95 €, Le Royal Monceau-Raffles Paris.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •


CHAMPAGNE
CASTELNAU


HORS
CATEGORIE
CHAMPAGNE
CASTELNAU
REIMS
FRANCE



Bûche façon tarte au citron meringuée

niveau

PRÉPARATION : 3 H
REPOS : 1 H
CUISSON : 20 MIN
Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

LA PÂTE SABLÉE MENTONNAISE
- 170 g de farine • 50 g de cassonade
- 80 g de beurre pommade • 10 g d'œuf
- ¼ de zeste de citron • 3 g de levure chimique
- 20 g d'huile d'olive • QS de sel

LE CRÉMEUX CITRON
- 200 g de sucre • 15 g de Maïzena
- 100 g de beurre pommade • 4 œufs
- 4 citrons • Zestes de 2 citrons

LA MOUSSE CITRON
- 100 g de crème liquide • 2 g de gélatine en feuille

LA MERINGUE
- 200 g de sucre • 100 g de blanc d'œuf

LE DRESSAGE
- 1 rondelle de citron • 1 flocon en pâte à sucre
- QS de nappage neutre • QS de sucre glace

Préparation

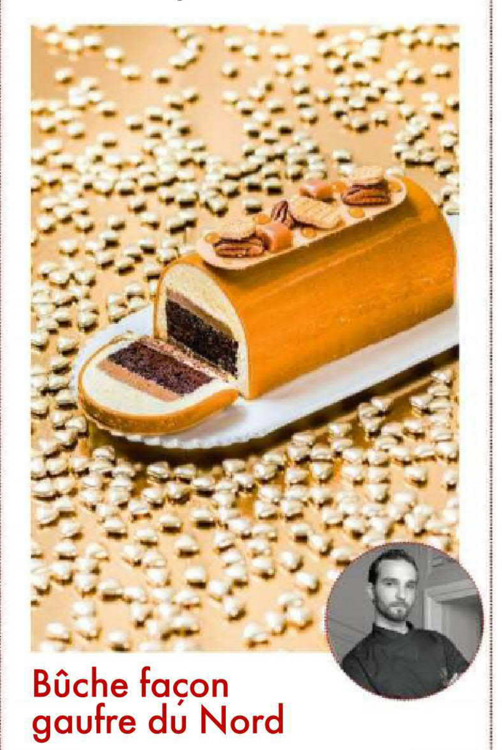
ÉTAPE 1 : LA PÂTE SABLÉE MENTONNAISE
- Mélangez le beurre pommade, l'huile, la cassonade, le sel et le zeste de citron. Quand le mélange est bien crémeux, incorporez l'œuf, puis la farine tamisée avec la levure.
- Mélangez délicatement, laissez refroidir puis étalez la pâte en rectangle de 25 x 9 cm. Enfournez à 170 °C pendant 12 à 20 min.
- Parallèlement, réalisez le crémeux citron.

ÉTAPE 2 : LE CRÉMEUX CITRON
- Pressez le jus des citrons.
- Versez ce jus et les zestes dans une casserole et portez à petite ébullition.
- Dans un cul-de-poule, faites blanchir les œufs avec le sucre. Ajoutez la Maïzena et mélangez.
- Quand le jus de citron bout, versez le mélange œufs/sucre dans la casserole et cuisez à feu doux en fouettant continuellement jusqu'à ce que l'appareil change de couleur et se concentre (5 min).
- Débarrassez dans un récipient. Lorsque la crème est tiède, incorporez le beurre pommade.

ÉTAPE 3 : LA MOUSSE CITRON
- Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Prenez 100 g de crème citron refroidie et incorporez-y la gélatine.
- Montez 100 g de crème liquide dans une cuve à batteur bien refroidie, à vitesse modérée. Incorporez-la délicatement à la masse précédente, moulez dans un moule à bûche de 15 cm, faites durcir au froid.

ÉTAPE 4 : LA MERINGUE
- Faites cuire le sucre à 121 °C dans une casserole, aidez-vous d'une sonde.
- Versez-le sur les blancs montés encore mousseux, mélangez rapidement jusqu'à refroidissement.

ÉTAPE 5 : LE DRESSAGE
- Sur la pâte sablée, coulez le crémeux en plaque de 1 cm d'épaisseur, congelez-le puis détaillez un rectangle à la taille souhaitée.
- Déposez la mousse citron sur la bûche, décorez-la avec la rondelle de citron, le flocon en pâte à sucre, et terminez avec le décor de votre choix.
- Placez des petites boules de meringue tout autour du socle de la bûche puis faites colorer au chalumeau.



Bûche façon gaufre du Nord

niveau

PRÉPARATION : 40 MIN
REPOS : 24 H
CUISSON : 35 MIN
Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

LE CROUSTILLANT
- 65 g de noix de pécan caramélisées
- 100 g de préparation pour crumble
- 40 g de praliné noisette
- 40 g de praliné noix de pécan
- 30 g de chocolat au lait • 1 pincée de fleur de sel

LE BISCUIT AU CHOCOLAT
- 4 œufs • 120 g de sucre • 50 g de farine
- 25 g de cacao en poudre

LE CARAMEL
- 250 g de crème liquide • ½ gousse de vanille
- 250 g de sucre • 50 g de beurre • 1 pincée de sel

LA MOUSSE VANILLE
- 2 jaunes d'œuf • 20 g de sucre
- 400 g de chocolat blanc • 1 gousse de vanille
- 10 cl de lait • 45 cl de crème liquide

LE GLAÇAGE
- 100 g de sucre • 100 g de glucose
- 3 feuilles de gélatine • 100 g de chocolat au lait
- QS de colorant alimentaire jaune
- 70 g de lait concentré sucré • 5 cl d'eau

LE DRESSAGE
- 3 mini-gaufres Méert • QS de noix de pécan
- 2 caramels mous • QS de pointes de caramel

Préparation

ÉTAPE 1 : LE CROUSTILLANT
- Mélangez les noix de pécan, le crumble, les pralinés et le chocolat au lait. Ajoutez la fleur de sel.
- Étalez en forme de bande. Mettez au frais pendant 1 h. Détaillez pour donner une forme rectangulaire.

ÉTAPE 2 : LE BISCUIT AU CHOCOLAT
- Séparez les blancs des jaunes. Faites blanchir les jaunes avec la moitié du sucre. Montez les blancs en neige avec le reste du sucre.
- Ajoutez la farine et le cacao en pluie sur le mélange de jaunes d'œuf. Incorporez les blancs en neige.
- Étalez sur plaque. Cuisez au four 12 min à 180 °C.

ÉTAPE 3 : LE CARAMEL
- Faites bouillir la crème avec la gousse de vanille.
- Cuisez le sucre à sec pour lui donner une couleur blonde. Versez la crème chaude doucement sur le caramel. Cuisez le tout à 108 °C.
- Ajoutez le beurre et le sel mixés. Réservez à température ambiante.

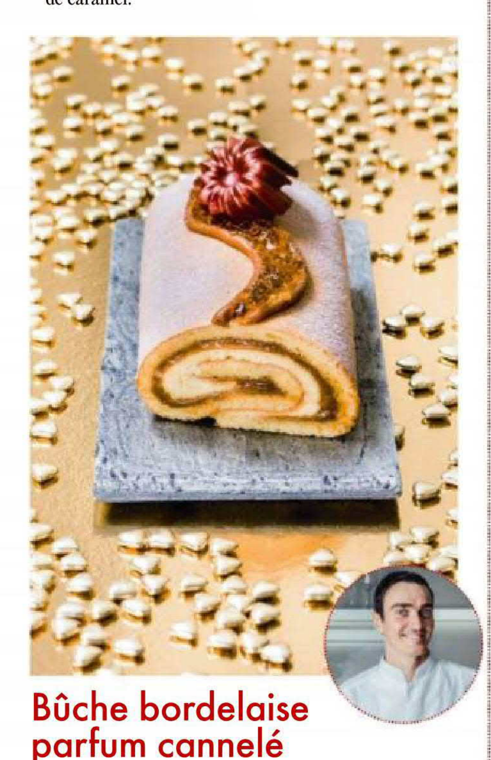
ÉTAPE 4 : LA MOUSSE VANILLE
- Faites une crème anglaise. Mélangez le lait et 20 cl de crème liquide. Ajoutez la gousse de vanille, les jaunes d'œuf et le sucre, fouettez.
- Versez le tout sur le chocolat blanc. Mixez et laissez refroidir à 36 °C environ.
- Fouettez le reste de crème liquide et ajoutez-le à la crème anglaise. Faites prendre au frais.

ÉTAPE 5 : LE GLAÇAGE
- À faire la veille. Hydratez les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Faites bouillir l'eau, le sucre et le glucose.
- Ajoutez le lait concentré sucré et les feuilles de gélatine gonflées. Versez sur le chocolat mixé. Ajoutez quelques

gouttes de colorant alimentaire jaune pour obtenir une couleur blonde.
- Réservez le glaçage au frais jusqu'au lendemain.

ÉTAPE 6 : LE MONTAGE
- Dressez du caramel sur le biscuit chocolat à l'aide d'une poche à douille. Faites refroidir au réfrigérateur.
- Coulez la mousse vanille à mi-hauteur dans le moule à bûche. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 h.
- Déposez le biscuit chocolat et le caramel et coulez le reste de la mousse à mi-hauteur du moule.
- Déposez le croustillant. Remettez au congélateur pendant 12 h.
- Démoulez l'ensemble.
- Glacez la bûche encore congelée. Pour un glaçage optimal, réchauffez le glaçage à 30 °C.

ÉTAPE 7 : LE DRESSAGE
- Décorez la bûche avec des éclats des gaufres Méert, des noix de pécan, des caramels mous et des pointes de caramel.



Bûche bordelaise parfum cannelé

niveau

PRÉPARATION : 40 MIN
REPOS : 24 H
CUISSON : 35 MIN
Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

LE BISCUIT ROULADE
- 50 g de farine T55 • 45 g de sucre
- 50 cl de lait • 35 g de beurre
- 65 g de jaune d'œuf • 35 g d'œuf
- 90 g de blanc d'œuf • ½ gousse de vanille

LA CRÈME VANILLE
- 260 g de crème liquide • 50 g de sucre
- 60 g de jaune d'œuf • ½ gousse de vanille
- 4 g de gélatine en poudre
- 24 g d'eau froide pour la gélatine

LE CARAMEL TENDRE VANILLE
- 90 g de glucose • 90 g de sucre
- 245 g de crème liquide • 75 g de beurre
- ½ gousse de vanille • 3 g de gélatine en poudre
- 18 g d'eau froide pour la gélatine
- 18 g de rhum Trois Rivières ambré

LA GELÉE RHUM-VANILLE
- 100 g d'eau • 50 g de sucre roux
- ¼ de gousse de vanille • 5 g de gélatine en poudre
- 30 g d'eau froide pour la gélatine
- 5 g de rhum Trois Rivières ambré

Préparation

ÉTAPE 1 : LE BISCUIT ROULADE
- La veille, infusez la vanille fendue et grattée dans le lait.
- Portez à ébullition le lait infusé et le beurre coupé en dés.
- Versez le liquide bouillant dans une cuve de batteur et ajoutez la farine. Mettez à tourner aussitôt avec le fouet à vitesse moyenne. Ajoutez les œufs et les jaunes.
- En parallèle, montez les blancs avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
- Mélangez les 2 préparations. Étalez sur une plaque recouverte d'une feuille Silpat. Cuisez à 160 °C pendant 14 à 16 min. Le biscuit doit avoir une couleur blonde uniforme à la sortie du four.

ÉTAPE 2 : LA CRÈME VANILLE
- La veille, portez à ébullition la crème et la vanille fendue et grattée.
- En parallèle dans une casserole, versez le sucre sur les jaunes d'œuf, faites blanchir le mélange au fouet ou au batteur.
- Faites gonfler la gélatine en poudre dans l'eau froide.
- Versez la crème bouillante sur le mélange jaunes/sucre. Redonnez une petite ébullition et retirez du feu.
- Incorporez la gélatine gonflée au mélange. Retirez la gousse de vanille puis mixez la préparation. Réservez au réfrigérateur en remettant la gousse et en filmant au contact.

ÉTAPE 3 : LE CARAMEL TENDRE VANILLE
- La veille, faites un caramel avec le glucose et le sucre. Décuisez avec la crème chaude infusée à la vanille, faites chauffer jusqu'à atteindre la température de 106 °C (aidez-vous d'une sonde de cuisson).
- Faites gonfler la gélatine en poudre dans l'eau froide. Ajoutez-la au mélange.
- Lorsque la préparation atteint 35-40 °C, incorporez le beurre coupé en cubes et le rhum puis émulsionnez au mixeur plongeant.

ÉTAPE 4 : LA GELÉE RHUM-VANILLE
- Chauffez l'eau avec le sucre roux et la vanille fendue et grattée.
- En parallèle, faites gonfler la gélatine en poudre dans l'eau froide.
- Lorsque le sucre est fondu, retirez du feu et ajoutez la gélatine et le rhum. Enlevez la gousse de vanille et mixez pour permettre une bonne répartition des grains de vanille. Faites prendre la gelée au réfrigérateur en remettant la gousse.

ÉTAPE 5 : LE MONTAGE
- Parez la feuille de biscuit sur l'extrémité d'une des 2 largeurs. Étalez une fine couche de caramel tendre vanille de 2/3 mm (côté blanc) sur la feuille. Laissez 2 cm de biscuit environ sans caramel.
- Montez la crème vanille à l'aide d'un fouet. Étalez cette crème sur le caramel tendre vanille. Roulez la bûche en partant du côté paré. Serrez la bûche à l'aide d'une grille et d'un papier cuisson. Réservez-la au réfrigérateur 2 h minimum.

ÉTAPE 5 : LE DRESSAGE
- Parez la bûche aux extrémités en coupant en léger biseau de manière à faire apparaître les différentes couches. À l'aide d'une douille unie n° 8, pochez 2 boudins parallèles séparés de 2 cm environ sur le dessus de la bûche avec le caramel tendre vanille restant.
- Sortez la gelée du réfrigérateur et hachez-la pour obtenir comme une tarte tartare. Disposez cette gelée entre les 2 boudins de caramel tendre vanille.



Bûche normande

niveau

PRÉPARATION : 30 MIN
REPOS : 1 NUIT
CUISSON : 10 MIN
Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

LE MOELLEUX D'AMANDE
- 12 g de farine • 42 g de sucre
- 10 g de beurre fondu • 60 g d'œuf
- 60 g de blanc d'œuf • 42 g de poudre d'amande

LA CONFITURE DE POMME VERTE
- 150 g de pulpe de pomme verte
- 19 g de sucre cassonade • 12 g de manzana (alcool de pomme verte) • 2 g de pectine

LES CUBES DE POMME
- 1 pomme granny smith • 120 g de sucre
- 100 g d'eau • 1 zeste de citron jaune

LE SABLÉ
- 54 g de beurre • 54 g de sucre glace
- 28 g de jaune d'œuf • 80 g de farine

LA BAVAROISE AU CALVADOS
- 125 g de lait entier • 250 g de crème liquide
- 30 g de sucre • 60 g de jaune d'œuf
- 8 g de gélatine • 25 g de calvados

LE GLAÇAGE NOIR
- 132 g de crème liquide • 225 g de sucre
- 75 g de cacao en poudre • 8 g de gélatine
- 188 g d'eau

LE DRESSAGE
- 1 pomme verte • 1 pomme rouge
- QS de feuilles d'absinthe

Préparation

ÉTAPE 1 : LE MOELLEUX D'AMANDE
- Dans une cuve de batteur, montez les œufs, le sucre et la poudre d'amande ensemble, réservez.
- Monter les blancs d'œuf sans sucre (attention à ne pas trop les aérer). Réservez.
- Mélangez les œufs réservés avec la farine puis ajoutez les blancs d'œuf montés.
- Pour finir, incorporez le beurre fondu refroidi de préférence, mélangez délicatement.
- Étalez la pâte obtenue dans un cadre 30 x 20 cm préalablement disposé sur une plaque avec un papier sulfurisé. Cuisez à 190 °C pendant 7 min. À la sortie du four, glissez la feuille de papier sulfurisé avec le cadre sur une grille de pâtisserie pour éviter que le biscuit ne sèche.

ÉTAPE 2 : LA CONFITURE DE POMME VERTE
- Mélangez le sucre cassonade avec la pectine dans un cul-de-poule, réservez.
- Dans une casserole, faites bouillir la pulpe de pomme verte et la manzana puis ajoutez le sucre et la pectine. Donnez un bouillon durant 2 min. Réservez.

ÉTAPE 3 : LES CUBES DE POMME
- Faites un sirop avec l'eau, le sucre et le zeste de citron. Coupez la pomme en petits cubes et faites-les pocher 1 nuit dans le sirop.

ÉTAPE 4 : LE SABLÉ
- Coupez le beurre en dés et mélangez-le avec le sucre glace au batteur, puis versez 14 g de jaune d'œuf et 40 g de farine.
- Mélangez puis verser les 14 g de jaune d'œuf et les 40 g de farine restants. Mélangez bien à nouveau puis faites un boudin dans du papier film et réservez au froid.
- Une fois refroidie, étalez la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur puis détaillez le sablé pour faire une semelle de bûche.
- Placez au four 14 min à 170 °C avec le reste de pâte qui servira de chapelure pour la décoration de la bûche.

ÉTAPE 5 : LA BAVAROISE AU CALVADOS
- Faites bouillir le lait puis incorporez le sucre et les jaunes d'œuf préalablement blanchis et réduisez à petits frémissements.
- Incorporez la gélatine gonflée à l'eau froide et le calvados et mixez le tout. Réservez au froid.
- Montez la crème. Dès qu'elle atteint 20 °C, incorporez-la à la mousse.

ÉTAPE 6 : LE GLAÇAGE NOIR
- Portez l'eau et le sucre à ébullition pour faire un sirop. Versez-y la crème liquide et le cacao en poudre.
- Faites cuire à 103 °C et ajoutez la gélatine préalablement gonflée à l'eau froide.

ÉTAPE 7 : LE MONTAGE
- Sur le plan de travail, faites un millefeuille de la longueur du moule à bûche et de 4 cm de haut avec le moelleux d'amande, le confit de pomme verte et les cubes de pomme.
- Chemisez le moule à bûche avec la mousse au calvados et insérez le millefeuille de biscuit au cœur, recouvrez avec le reste de la mousse puis disposez la bande de sablé.
- Réserver au grand froid quelques heures.
- Une fois froide, démoulez la bûche. Prenez le glaçage noir à 40 °C et glacez la bûche puis mettez la chapelure du sablé sur la base de votre bûche et du côté des 2 embouts.
- Terminez le décor avec des lamelles et des billes de pomme verte et rouge et quelques feuilles d'absinthe.



Bibliothèque Pouchkine

niveau

PRÉPARATION : 2 H
REPOS : 1 NUIT
CUISSON : 30 MIN
Pour 8 personnes

Ingrédients

LE BISCUIT VANILLE
- 30 g de poudre d'amande blanche
- 18 g de vergeoise brune • 45 g de blanc d'œuf
- 15 g de jaune d'œuf • 2 g d'extrait de vanille
- 0,1 g de sel • 14 g de farine • 1 g de levure chimique
- 25 g de beurre • 1,4 g de gousses de vanille
- 8 g de trimoline • 10 g de cassonade
- 10 g de crème liquide à 35 % de M.G.

LE CONFIT DE FRAMBOISE
- 115 g de purée de framboises • 25 g de sucre
- 6 g de dextrose cristal • 1 g de pectine NH
- 0,7 g d'agar-agar • 7,5 g de jus de citron

LA CHANTILLY CARAMEL
- 150 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 0,4 g de fève tonka • 35 g de poudre de caramel
- 1 gousse de vanille • 13 g de Carambar
- 0,9 g de fleur de sel • 20 g de Werther's Original
- 1 g de gélatine en poudre • 6,5 g d'eau

L'ENROBAGE DULCEY
- 150 g de beurre de cacao • 350 g de couverture Dulcey

LES PÂTES DE FRUITS
- 50 g de purée de poires • 240 g de purée de framboises
- 6 g de pectine ruban jaune • 172,5 g de sucre
- 5 g d'acide citrique (E 330) • 5 g d'eau
- 5 g d'eau-de-vie de framboise • 30 g d'isomalt
- 30 g de crème liquide à 35 % de M.G.• 30 g de beurre
- 30 g de sirop de glucose • 30 g de trimoline

LE MEUBLE EN CHOCOLAT
- QS de blocs de chocolat
- QS de poudres or et bronze scintillantes

Préparation

ÉTAPE 1 : LE BISCUIT VANILLE
- Dans une casserole, infusez les gousses de vanille dans la crème et le beurre bouillants pendant 10 min.
- Dans un autre récipient, mélangez la poudre d'amande blanche, la vergeoise brune, les jaunes d'œuf, l'extrait de vanille et le sel. Ajoutez ce mélange à l'infusion chaude.
- Montez les blancs d'œuf avec la trimoline et la cassonade.
- Incorporer 1/3 des blancs montés à l'appareil infusé. Mélangez la farine et la levure, incorporez-les, puis finissez avec le reste des blancs montés. Réservez pour le montage.

ÉTAPE 2 : LE CONFIT DE FRAMBOISE
- Chauffez la purée avec la moitié du sucre.
- Mélangez le reste du sucre avec le dextrose, la pectine NH et l'agar-agar.
- À 40 °C, incorporez au mélange et cuisez à ébullition.
- Mixez en ajoutant le jus de citron. Réservez au chaud.

ÉTAPE 3 : LA CHANTILLY CARAMEL
- Versez l'eau froide sur la gélatine en poudre. Fouettez afin d'obtenir une masse homogène. Laissez hydrater minimum 20 min. Conserver à 4 °C.
- Portez à ébullition la crème, la poudre de caramel, les Carambar et la fève tonka râpée à la Microplane. Faites infuser la vanille durant 10 min. Ajoutez la masse gélatine et mixez le tout. Chinoisez et stockez à 4 °C.

ÉTAPE 4 : L'ENROBAGE DULCEY
- Au bain-marie, faites fondre le beurre de cacao et le chocolat de couverture puis mixez. Réservez.

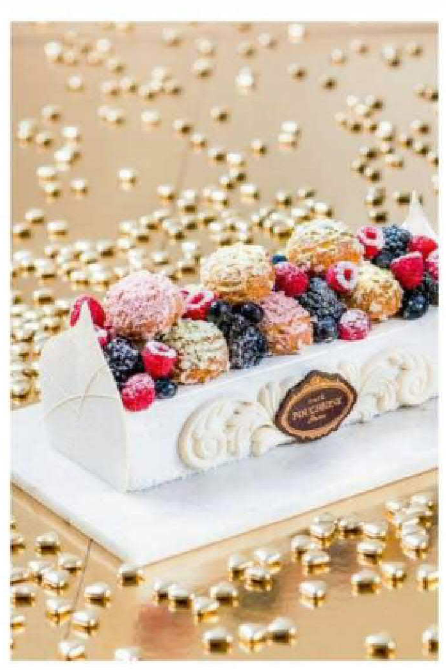
ÉTAPE 5 : LES PÂTES DE FRUIT
- Cuisez l'isomalt jusqu'à 170 °C. Décuisez avec le beurre et la crème bouillante. Ajoutez le sirop de glucose et la trimoline.
- Dans une casserole, chauffez les purées de fruits à 40 °C. Incorporez la pectine jaune puis versez 57,5 g de sucre. Portez à ébullition et ajoutez 115 g de sucre. Incorporez la préparation caramélisée. Cuisez à 105 °C. Ajoutez le reste des ingrédients. Coulez la pâte de fruit sur un tapis silicone à une épaisseur de 2 mm.

ÉTAPE 6 : LE MEUBLE EN CHOCOLAT
- Détaillez 2 rectangles de chocolat de 3 cm d'épaisseur, 8 x 24 cm. Brossez-les à la brosse métallique pour accentuer le côté vieilli, rustique.
- Collez les 2 parties à l'équerre à l'aide de chocolat

tempéré. Collez des moulures puis patinez aux poudres scintillantes.

ÉTAPE 7 : LE MONTAGE

- Coulez le biscuit dans 1 cadre de 9 x 28 cm, cuisez à 170 °C environ pendant 25 min. Faites prendre au congélateur. Coulez dans ce même cadre le confit, faites prendre au congélateur.
- Montez la chantilly au fouet, incorporez la fleur de sel écrasée à la main et les éclats de Werther's Original broyés. Ajoutez-la au montage avec une nouvelle prise au congélateur. Décadrez, détaillez des rectangles de 4,5 x 7 cm pour former des livres.
- Enrobez les livres congelés avec la couverture Dulcey chauffée à 35 °C. Puis détaillez des morceaux de pâte de fruit de 8 x 13,5 cm, saupoudrez de poudre or et bronze scintillante, placez-les. Déposez 6 livres sur le socle du meuble en chocolat.



Bûche Pouchkinette

niveau


PRÉPARATION : 1 H 30
REPOS : 1 NUIT
CUISSON : 50 MIN
Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients

LE CROUSTILLANT SANS GLUTEN

• 30 g de beurre • 30 g de sucre glace
• 8 g de fécule de pomme de terre • 30 g de Maïzena
• 18 g de poudre de noisettes brutes • 0,6 g de fleur de sel • 30 g de riz soufflé • 25 g de pistoles de chocolat blanc Opalys 33 % • 5 g de praliné noisette 60 %
• 25 g de pâte de noisette • 10 g de noisettes

LE BISCUIT À LA CUILLÈRE

• 70 g de blanc d'œuf • 55 g de sucre
• 25 g de farine • 25 g de fécule de pomme de terre
• 40 g de jaune d'œuf • 45 g de jus de mandarine frais
• 5 g d'eau de fleur d'oranger

LE CONFIT DE FRUITS ROUGES

• 60 g de purée de framboises • 70 g de purée de cassis
• 75 g de purée de griottes • 36 g de sucre
• 4 g de pectine NH • 3 g de jus de citron
• 1 g de gélatine en poudre • 6 g d'eau

LE CRÉMEUX VANILLE

• 195 g de crème liquide à 35 % de M.G. • 55 g de lait
• 55 g de jaune d'œuf • 165 g de pistoles de chocolat Opalys 33 % • 18 g de gousses de vanille • 2,5 g de gélatine en poudre • 15 g d'eau

LA PÂTE À CHOUX

• 80 g de lait • 30 g de beurre • 3 g d'extrait de vanille
• 2,5 g d'eau de fleur d'oranger • 1,5 g de sel
• 1,5 g de sucre vanillé • 48 g de farine
• 80 g d'œuf • QS de sucre grains n° 10

LA CRÈME MME POUCHKINETTE PISTACHE

• 112,5 g de crème liquide à 35 % de M.G.
• 5,6 g de sucre glace • 1 gousse de vanille
• 7 g de pâte de pistache Mane • 7 g de pâte de pistache pure Agrimontana • 0,7 g de gélatine en poudre
• 4,2 g d'eau

LA CRÈME MME POUCHKINETTE À LA ROSE

• 113,2 g de crème liquide à 35 % de M.G.
• 5,6 g de sucre glace • 0,7 g de gélatine en poudre
• 4,2 g d'eau • 0,4 g d'arôme de rose

LE GLAÇAGE

• 65 g d'eau • 125 g de sucre • 125 g de sirop de glucose
• 70 g de lait concentré sucré • 135 g de pistoles de chocolat Opalys 33 % • 3 g de gélatine en poudre
• 15 g d'eau • 3 g d'oxyde de titane • QS de vanille en poudre

LE MONTAGE

• QS de fruits rouges • QS de décor en chocolat

Préparation

ÉTAPE 1 : LE CROUSTILLANT SANS GLUTEN

- Réalisez un Streusel avec le beurre, le sucre glace, la fécule, la Maïzena, la poudre de noisette. Étalez sur plaque avec une feuille de cuisson. Cuisez au four préalablement chauffé à 140 °C pendant 20 min.
- Après refroidissement, passez la masse au gros tamis.
- Faites fondre le chocolat blanc puis liez délicatement l'ensemble des ingrédients restants.
- Moulez le croustillant en cadre de 6 x 24 cm. Congelez.

ÉTAPE 2 : LE BISCUIT À LA CUILLÈRE

- Portez à ébullition 1/3 du jus de mandarine et ajoutez 6 g de sucre. À froid, ajoutez la fleur d'oranger et mélangez. Réservez à 4 °C.
- Au batteur, montez les blancs d'œuf tempérés. Lorsqu'ils commencent à monter, ajoutez progressivement 55 g de sucre, puis fouettez encore un peu pour bien les raffermir. Incorporez les jaunes d'œuf. Puis incorporez délicatement à la Maryse la farine et la fécule tamisées.
- Coulez le biscuit en cadre de 12 x 24 cm puis cuisez à 170 °C pendant 8 min. Après cuisson, coupez en 2 dans le sens de la longueur. Imbibez les biscuits avec le sirop mandarine/fleur d'oranger.

ÉTAPE 4 : LE CONFIT DE FRUITS ROUGES

- Versez l'eau froide sur la gélatine en poudre. Fouettez afin d'obtenir une masse homogène. Laissez hydrater minimum 20 min. Conservez à 4 °C.
- Mélangez le sucre avec la pectine NH. Chauffez les purées, puis incorporez les poudres à 40 °C.
- Portez à ébullition 2 min, puis ajoutez la masse gélatine et le jus de citron. Réservez au froid pour le montage.

ÉTAPE 5 : LE CRÉMEUX VANILLE

- Versez l'eau froide sur la gélatine en poudre. Fouettez afin d'obtenir une masse homogène. Laissez hydrater minimum 20 min. Conservez à 4 °C. Prélevez à l'aide d'un ustensile propre, mettez sur plaque.
- Infusez les gousses de vanille dans le lait et la crème bouillante durant 20 min. Réalisez ensuite une anglaise avec les jaunes d'œuf. Versez sur le chocolat blanc et la masse gélatine.
- Mixez afin de bien émulsionner. Stockez à 4 °C.

ÉTAPE 6 : LA PÂTE À CHOUX

- Portez à ébullition le lait, le beurre, le sel, l'extrait de vanille, l'eau de fleur d'oranger et le sucre vanillé. Hors du feu, ajoutez la farine, puis desséchez.
- Au batteur, à la feuille, ajoutez les œufs graduellement.
- Ajustez la texture avec du lait tiède si besoin.
- Dressez sur plaque à la douille n° 10 des dômes de 4 cm de diamètre. Parsemez de sucre grains n° 10 avant d'enfourner au four ventilé, ouvert, à 160 °C pour 20 min.

ÉTAPE 7 : LA CRÈME MME POUCHKINETTE PISTACHE

- Versez l'eau froide sur la gélatine en poudre. Fouettez afin d'obtenir une masse homogène. Laissez hydrater minimum 20 min. Conservez à 4 °C.
- Portez à ébullition 111,6 g de crème liquide, la gousse de vanille grattée et le sucre glace. Incorporez la masse gélatine et les pâtes de pistache. Mixez le tout et stockez à 4 °C. Le lendemain, montez au fouet.

ÉTAPE 8 : LA CRÈME MME POUCHKINETTE À LA ROSE

- Versez l'eau froide sur la gélatine en poudre. Fouettez afin d'obtenir une masse homogène. Laissez hydrater minimum 20 min. Conservez à 4 °C.
- Portez à ébullition 111,3 g de crème liquide avec le sucre glace, la masse gélatine et l'arôme de rose. Mixez le tout. Le lendemain, montez au fouet.

ÉTAPE 9 : LE GLAÇAGE

- Versez l'eau froide sur la gélatine en poudre. Fouettez afin d'obtenir une masse homogène. Laissez hydrater minimum 20 min. Conservez à 4°C.
- Portez à ébullition l'eau, le sucre et le sirop de glucose ; montez jusqu'à 103 °C. Versez le mélange sur le reste des ingrédients. Mixez soigneusement afin d'obtenir une texture parfaitement homogène sans bulle. Stockez à 4 °C. Le glaçage sera à utiliser à 30 °C.

ÉTAPE 10 : LE MONTAGE

- Fourrez les choux Pouchkinettes des crèmes parfumées à la poche à douille. Réservez.
- Réalisez le montage en moule de 8 x 25 cm : placez le croustillant sans gluten congelé. Placez un des biscuits cuillère 6 x 24 cm, coulez le confit et le crémeux vanille, recouvrez du second biscuit puis congelez.
- Démoulez puis glacez. Déposez les décors chocolat puis les Pouchkinettes aux différents parfums. Finissez de décorer avec un mélange de fruits rouges.



Imaginez Mitte au temps du Mur, sous influence soviétique… Aujourd'hui devenu le centre-ville de Berlin, l'un de ses quartiers les plus glamours, reconnaissable entre tous grâce à sa tour télé, la Fernsehturm.

Berlin, la nouvelle dolce vita

Berlin possède deux superpouvoirs : d'attraction et d'adaptation. Dans cette bouillonnante capitale aux 3,5 millions d'habitants règne une douce folie, un vent de liberté, une incroyable ouverture d'esprit. Et, côté gastronomie, Berlin voit aujourd'hui son retard sacrément rattrapé, à l'instar de sa physionomie urbaine sans cesse en mouvement.

par Philippe Quintin





Ganymed

Idéalement situé sur les bords de cette rive de la Spree, c'est « la » brasserie frenchy à découvrir absolument pour se régaler de plateaux de fruits de mer, de moules-frites ou de soupe de homard. Les viandes (coq au vin, chateaubriand) sont aussi formidables. La carte est d'abord en français. Prix en rapport avec la qualité, donc pas donnés.

Mitte

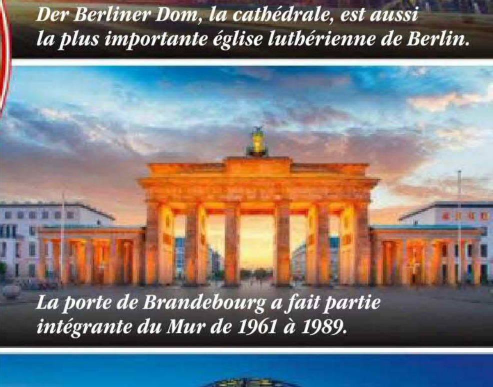


Grill royal

C'est l'une des adresses glamours dont tout ce que la ville compte de people a passé le seuil. Cadre ultra-cosy, avec belle terrasse l'été sur la Spree. On vient ici pour les grillades, et ça vaut le détour : les fruits de mer (saint-jacques snackées comme il faut), et surtout les viandes, toutes terriblement goûteuses. L'addition est salée, soutenue par une belle carte des vins.

Der Berliner Dom, la cathédrale, est aussi la plus importante église luthérienne de Berlin.

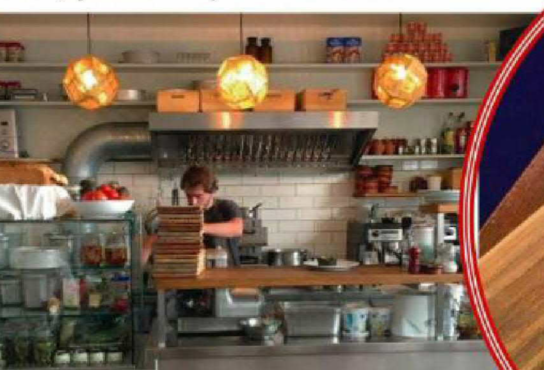




La porte de Brandebourg a fait partie intégrante du Mur de 1961 à 1989.

Mogg

Caché dans une ancienne école reconvertie en lieu d'exposition, c'est le spot confidentiel par excellence, qui vaut le détour à tous les niveaux : accueil, ambiance, esprit, public, service, et bien sûr, cuisine. Ici, elle est de tradition juive ashkénaze (sandwich Reuben au pastrami), mais lorgne vers la séfarade (chakchouka). Portions généreuses pour additions light. Un *delicatessen* d'enfer !





Le palais du Reichstag avec son nouveau dôme ultra-design.

Gendarmerie

Une très chic brasserie à la décoration grandiose, qui doit son nom (en français dans le texte) à la belle place quasi éponyme, Gendarmenmarkt. On y savoure une cuisine traditionnelle (délicieux foie de veau ou soupe de patates à la berlinoise) et internationale (succulent fish & chips à 9,50 € au déjeuner), toujours bien exécutée. Service agréable et prix abordables !

C'est le quartier des musées et de la porte de Brandebourg, c'est le district du shopping, des grands magasins et des boutiques fashion dans des rues plus discrètes. Côté appétit, c'est le centre-ville de toutes les envies : de la brasserie super chic à la jolie table *trendy*, de l'adresse pour être vu au confidentiel *delicatessen*, tout y est à chaque fois par-fait !

3 Minutes sur Mer

Sur Torstrasse, artère en vue du centre historique, une brasserie dédiée aux produits marins, mais pas seulement. Saint-jacques rôties au jus corsé, bouillabaisse revisitée, huîtres, saumon, poulpe, moules-frites, mais aussi tartare, canard aux cèpes et beaux vins. Portions généreuses, service sans façon. Une chouette table entre copains gourmands.

Rendez-vous shopping dans les grandes avenues, où boutiques haut de gamme et centres commerciaux cohabitent dans un style art déco et contemporain.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

Lokal

Dans un décor simple et élégant, en lisière de Mitte, une adresse bistronomique qui se revendique locavore. Beaucoup de légumes, viandes savoureuses, esprit sucré-salé : chevreuil poêlé, topinambours, poire ; agneau en croûte et en carré, citrouille, endives rouges… Gargantuesques portions à l'allemande, desserts amusants : le nouvel esprit berlinois à table.







Et aussi…

Rutz
Un menu unique qui se décline en 6, 8 ou 10 assiettes. C'est inventif et délicieux, le service est impeccable, et l'addition honnête pour une telle qualité.



Kreuzberg

C'est l'autre quartier emblématique de « l'Ouest », qui abrite le fameux Checkpoint Charlie. Jadis faubourg ouvrier, Kreuzberg fut le repère, pendant la période du Mur, des artistes et des immigrés turcs. Entre vie nocturne et vie alternative, beaucoup de snacks, des cuisines du monde, des valeurs sûres et des étoiles méritées.

Un quartier en pleine réhabilitation, avec ses façades colorées. À droite, le pont Oberbaumbrücke et ses deux tours, construits en briques dans un style néo-gothique, traverse la Spree.



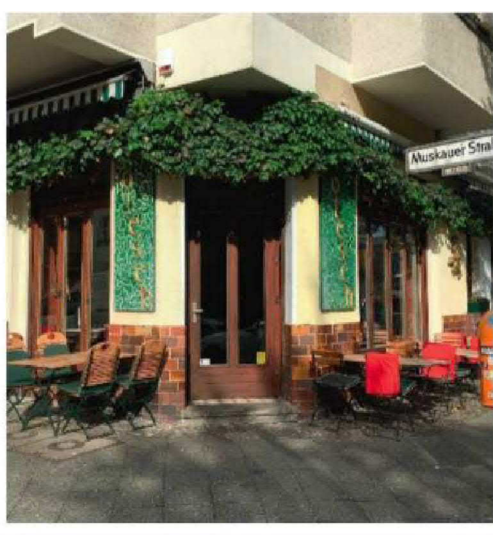
Facil

Près de la fameuse Potsdamer Platz, ce deux-étoiles, situé au 5e étage de l'Hôtel Mandala, attire le Tout-Berlin. Normal, dans un décor zen bambou, la cuisine signée du jeune chef Michael Kempf est d'un raffinement dément. Menu unique, au choix de 4 à 8 plats (soupe d'artichauts et argousiers, omble ou sole divins, géniales aubergines harissa et ras el-hanout), prix en conséquence ; réservation plus qu'obligatoire.



Jolesh

À proximité de l'amusant Markthalle, qui propose une multitude d'échoppes gourmandes, cette brasserie de quartier sert une cuisine autrichienne dans un décor postmoderne aux belles tonalités vert sombre. Sur les tables de marbre défilent de belles escalopes (de veau) viennoises, du porc rôti de trois façons, des pâtisseries façon Mitteleuropa. Une cuisine généreuse et peu coûteuse.





• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

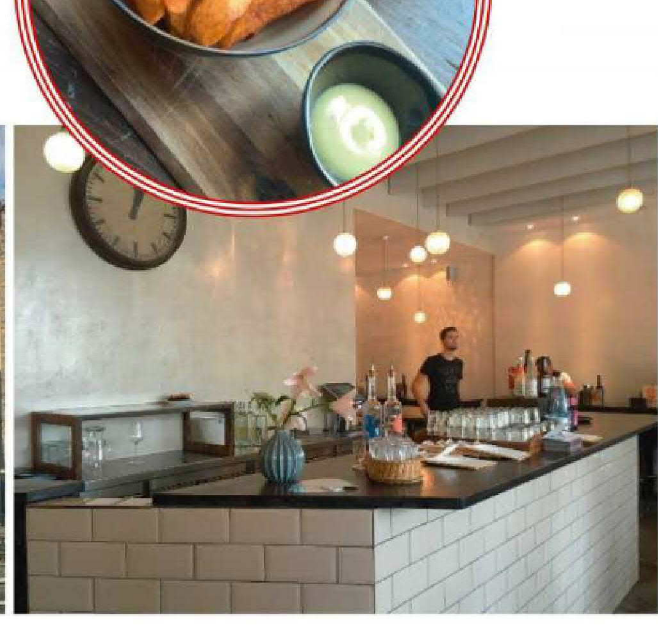
Michelberger Hôtel

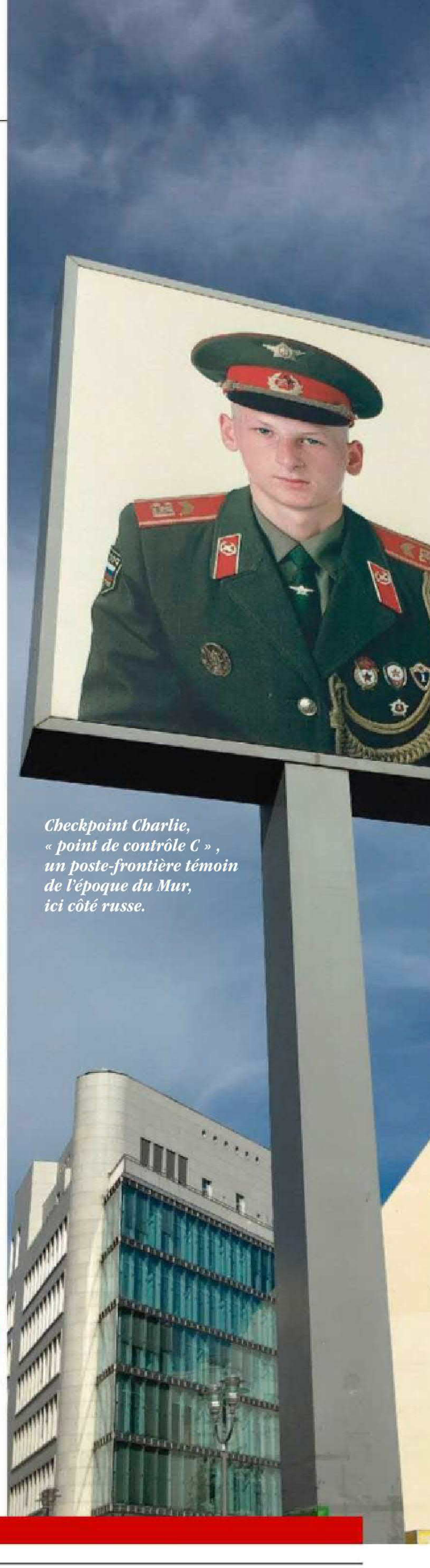
Au rez-de-chaussée d'un vaste hôtel chaleureux, cette cantine fait un tabac à Berlin. On y sert une délicieuse cuisine bio, avec entrée, plat et dessert servis sur un plateau mélaminé pour 12 € (10 € pour les végétariens). Saucisse maison, céleri et pomme, fishcake, carottes rôties, tofu à la vietnamienne… Jus et sauces exquis. Plus cher le soir, sans excès. On y va pour une cuisine novatrice et saine.



« Past is over », telle est la devise de cet hôtel, le plus branché et le plus sympa de Berlin.







Checkpoint Charlie, « point de contrôle C » , un poste-frontière témoin de l'époque du Mur, ici côté russe.

Et aussi…



Mustafa's Gemuese
La queue peut être interminable pour dévorer le meilleur kebab de votre vie, aux garnitures maison inoubliables, sur un mix cuit et cru. Venez avant midi !



Mabuhay
Une adresse qui ne paye pas de mine, mais quelle cuisine indonésienne savoureuse ! Le patron aux petits soins, le rapport qualité-prix aux petits oignons.

Viasko
Au milieu de la surenchère de burgers vegan, cette adresse chaleureuse et engagée (antispéciste et proféministe) surnage grâce à ses produits frais et à la variété de ses plats savoureux.



• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

Tim Raue

À deux pas du Checkpoint Charlie, cette élégante adresse est mondialement réputée pour sa cuisine chinoise raffinée. Saveurs délicates, présentation élégante des *dim sum* (bouchées vapeur), bœuf au poivre noir magiquement cuit et magnifique canard pékinois en trois services. Du grand art savoureux, presque abordable au déjeuner. Une expérience gastronomique de haut vol.

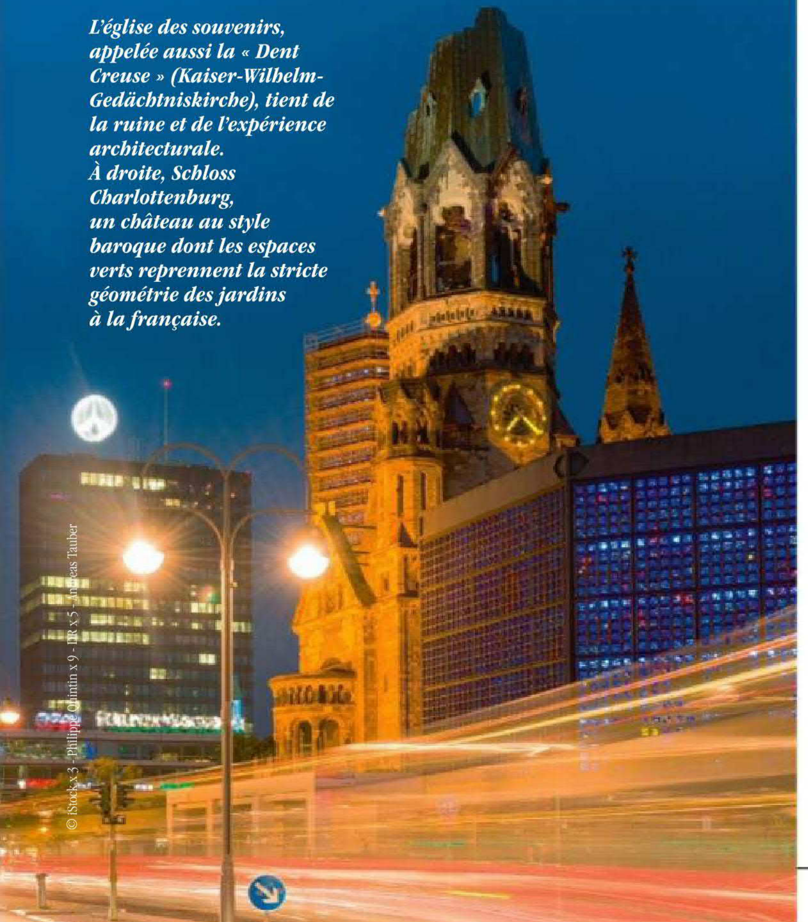


© Philippe Quintin x 12 - DR x 2 - Robyn Lee

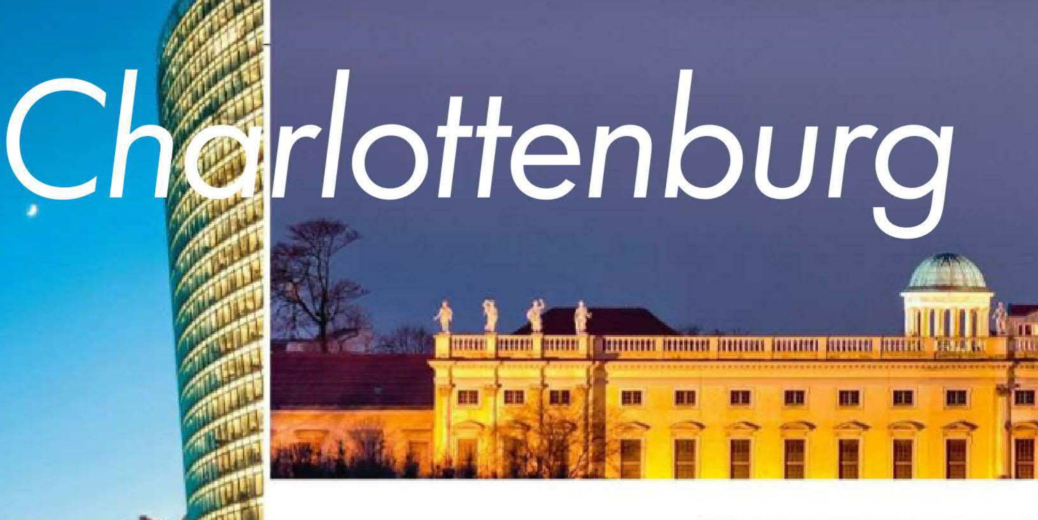
Charlottenburg



Berlin ose les buildings en plein cœur de la ville.



L'église des souvenirs, appelée aussi la « Dent Creuse » (Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche), tient de la ruine et de l'expérience architecturale. À droite, Schloss Charlottenburg, un château au style baroque dont les espaces verts reprennent la stricte géométrie des jardins à la française.



Restaurant 44

Depuis le luxueux Swissôtel, vue spectaculaire sur l'avenue Kurfürstendamm. Un établissement gourmand, à la clientèle mi-business mi-en amoureux, qui propose midi et soir des plats d'influence helvète : rösti, saucisse de cervelas, filet de perche… Géniales fondues sur la terrasse l'hiver.







Paris Bar

Sur l'élégante Savignyplatz, une brasserie évidemment d'inspiration parisienne, ouverte sept jours sur sept, fondée il y a plus de quarante ans mais dont on a l'impression qu'elle a toujours été là. Salade aux chavignols ou niçoise, sole meunière, boudin aux pommes, crème caramel. Tout est délicieusement rétro, très bien fait, mais pas donné. Nostalgie postmoderne pour une belle carte des vins.

C'est le quartier chic de la ville, cœur de l'Ouest dans les années 1970, de la vie mondaine et intellectuelle. Quelques pittoresques adresses demeurent sur ses avenues aux immeubles cossus, qui débouchent sur les nouveaux buildings des grands hôtels, repères des nouveaux chefs.

Hugos

Au sommet de l'Hôtel InterContinental, avec une splendide vue sur le Tiergarten, on découvre une cuisine classique de belle facture. Après 16 ans de bons et loyaux services en tant que sous-chef, Eberhard Lange dirige désormais cette cuisine depuis deux saisons. Délicats amuse-bouche, pigeon et ses savoureuses garnitures, bœuf wagyu et douce béarnaise, turbot rôti aux accents italiens, tout est très bon et très bien servi. Pains maison, chariot de fromages, desserts de compétition. Une table d'exception d'un bon rapport qualité/prix.



Au Paris Bar, où Yves Saint-Laurent avait son rond de serviette, on se croirait dans le Saint-Germain-des-Prés de la grand époque.

Et aussi…



La Petite France
Tenu par un gars super gentil, un chouette petit repère (seulement 8 tables) pour retrouver le parfum de nos croissants et de nos inimitables baguettes.



The Butcher
Ambiance à la fois clinique et chaleureuse pour cette adresse branchée où il fait bon manger le meilleur du hamburger, réalisé sous vos yeux à base de produits de qualité.



Der Kuchenladen
L'une des meilleures pâtisseries de la ville, plus-chou-à-la-crème-tu-meurs, à la fois dans la déco, la clientèle, les calories et le palais !



Witty's
En face du KaDeWe, le pionnier du currywurst bio, dans le top 3 des meilleurs de la ville selon un classement spécialisé. Extra, effectivement, saucisse légère, frites épaisses, mayo aérienne. Ne loupez pas cette spécialité locale.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

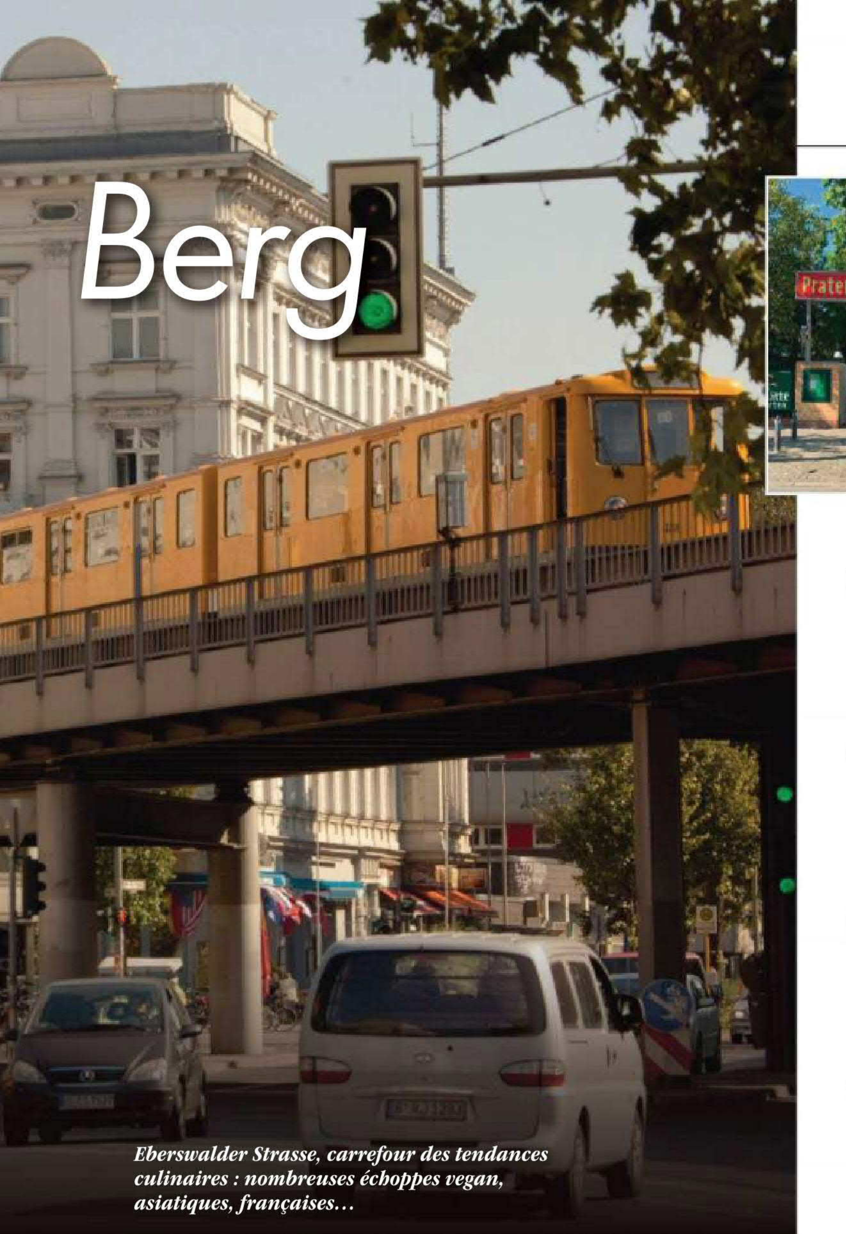
Fleur de sel

À découvrir absolument, le resto vintage de cette petite famille française, les Meunier, fraîchement installée à Berlin, qui concocte une jolie cuisine de marché dans la rue la plus dolce vita du quartier. Mention spéciale pour les plats en sauce et toutes les douceurs, le brunch du pays est craquant, les produits sont de super qualité, et les prix, allégés.

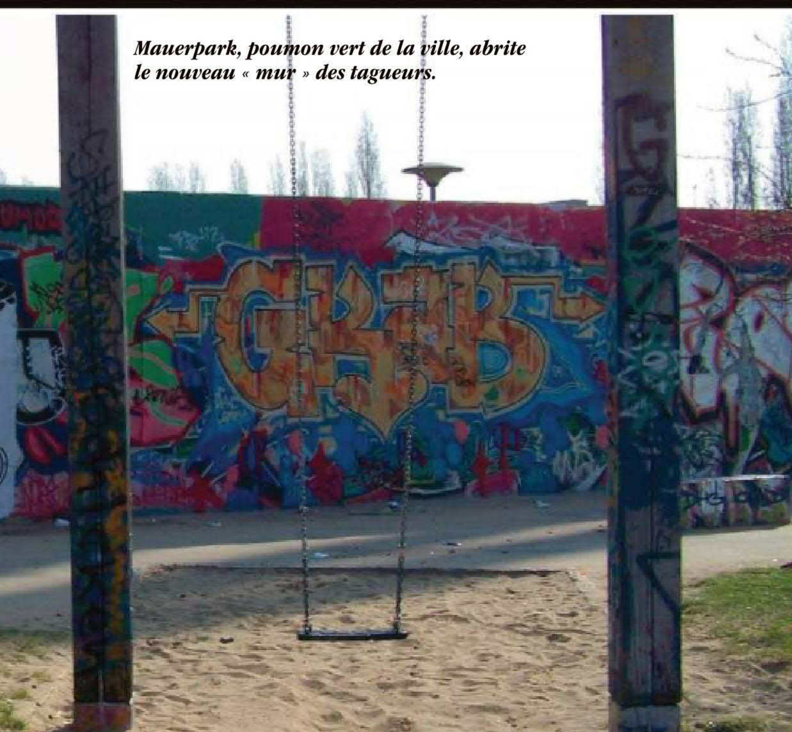
Prenzlauer

Quartier des classes moyennes dans le Berlin-Est communiste, Prenzlauer Berg a ressuscité ces dernières années. Avec son immense Mauerpark, ses petites boutiques rigolotes et ses innombrables bistrots, c'est aujourd'hui « le » quartier des intellos et des artistes sans le sou mais plein d'idées. Les nouvelles cantines y pullulent, épousant toutes les tendances du moment.





Eberswalder Strasse, carrefour des tendances culinaires : nombreuses échoppes vegan, asiatiques, françaises…



Mauerpark, poumon vert de la ville, abrite le nouveau « mur » des tagueurs.



Prater Garten
Devenu historique, car c'est le plus vieux bar à bières (avec terrasse géante) de la ville. Côté restauration, ce n'est pas sophistiqué, juste typiquement copieux et goûteux, entre saucisses, escalopes et choux.



Bonanza
Décor brut élégant pour ce repère d'amateurs de cafés. Endroit parfait pour flâner, travailler ou draguer !



Cat Tuong
Cuisines vietnamienne et végétalienne cohabitent en parfaite harmonie à cette adresse, qui met à l'honneur des plats typiques aux superbes saveurs.



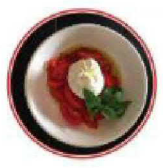
Kochu Karu
Des tapas espagnoles avec garnitures à la coréenne, il faut être à Berlin pour manger ça ! Et si par chance on y trempe le doigt, on n'en revient pas tellement c'est bon !



Lucky Leek
Même les non-vegan sont séduits par cette adresse ultra-savoureuse qui cherche vraiment à penser la cuisine autrement. Jolie carte des vins.



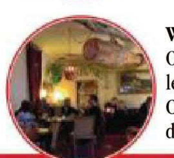
Blumencafe
Au beau milieu des plantes, délicieux *lunch break* ou *tea time* façon cuisine de grand-mère chez ce fleuriste-café à l'esprit bon enfant.



Pappa e Ciccia
Un resto italien pas comme les autres, qui mise sur les produits locaux. Pas d'arômes artificiels, de conservateurs, de pesticides ou d'antibiotiques dans les antipasti et les plats du jour. Plats vegan à la carte.



Napoljonska
Ne fuyez pas l'ambiance bonbonnière de ce *best breakfast in town* ! Ici, les plats sont préparés sous vos yeux : salades, graines, fruits, fromages. Les jus sont top !



Weinerei
On vient pour l'ambiance chaleureuse, mais surtout pour le concept : vous payez votre verre, puis c'est open bar à vins. Côté restauration : gros plats de soupes, de pâtes et de salades… L'addition, c'est vous qui la faites !

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 160 •

Index

- La belle vie à Victoria : www.fairmont.fr/empress-victoria
- La carafe brevetée isommelier : www.riviera-et-bar.fr
- La cave a vin Kitchenaid : www.kitchenaid.fr
- La Winerie Parisienne : 121 rue de Montreuil, 75011 Paris, tél. 06 61 66 36 88, www.winerieparisienne.fr
- Le Karamel de Nicolas Haelewin : karamelparis.com
- Le recyclage selon stack : www.josephjoseph.com
- Les aromates prêts à pousser : pretapousser.fr
- Nolinski Paris, 16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris, 01 42 86 10 10, evokhotels.com
- Retraite à Sonora Island : sonoraresort.com
- Tomy & Co : 22, rue Surcouf, 75007 Paris
- Vivien Dadouche : www.monsieurvivien.com

LA CHARCUTERIE PÂTISSIÈRE

- Christophe Tourneux : 40, rue de la Seine, 14000 Caen
- L'échoppe Traiteur, 131 Avenue Foch, 54270 Essey-lès-Nancy
- Le Boudoir : 25, rue du Colisée, 75008 Paris, tél. 01 43 59 25 29
- Maison Courbet : 71, rue de Dole, 25000 Besançon, tél. 03 81 52 02 16 www.maison-courbet.com

TALENTS GOURMANDS

- Au Régal de la Maille d'Or : Larry Bayard, 23, rue de la Maille d'Or, 45190 Beaugency, tél. 02 38 44 99 42
- Bourne Traiteur : David Bourne, 68, place Jacquemart, 26100 Romans-sur-Isère, tél. 04 75 02 14 25, www.bourne-traiteur.fr
- Château Mourgues du Grès : François et Anne Collard, 1055, chemin des Mourgues du Grès, 30300 Beaucaire, tél. : 04 66 59 46 10, www.mourguesdugres.com
- Cultivateur de Saveurs : Benoît Dima, 3, sud La Couleyre, 33720 Landiras, tél. 06 44 09 06 22
- Domaine de la Croix de Sémillet : Stéphane et Richard Martin, 71960 Davayé, tél. 03 85 35 82 83, www.domainecroixsenaillet.com
- Domaine du Petit Clocher : Vincent Denis, 1, rue du Layon, 49560 Cléré-sur-Layon, tél. 06 79 09 03 88, www.domainedupetitclocher.fr
- EARL les Volailles du Vendéen : Frédéric Grondin, la Couartière, 85710 Bois-de-Céné, tél. : 02 51 68 24 35
- Famille Dumecq : Jean-Pierre Dumecq, 524, route de Lubette, 40360 Pomarez - Tél. 06 86 95 35 70, www.famille-dumecq.com
- Flandre Pigeonneau : Alex Dequidt, Chemin de Bailleul, 59114 Steenvoorde, tél. 03 28 48 16 71
- Hôtel Restaurant Castel Beau Site : Perros-Guirec. Arnaud Troalic, Plage de Saint-Guirec Ploumanac'h, 22700 Perros-Guirec, tél. 02 96 91 40 87, www.castelbeausite.com
- Kocolo & zaza : Franck et Isabelle Eugène, 9 bis, avenue Pierre Semard, 48100 Marvejols, tél. 04 66 48 47 50, www.kocolo-zaza.com
- L'Armoise à conserves : Valeska Beguery, 2466, route de Chanchon, 40260 Castets, tél. 05 58 55 31 49
- La Badiane : Geoffrey Poesson, 6, rue Fernand Bessy, 83120 Sainte-Maxime, tél. 04 94 96 53 93, www.restaurant-la-badiane.fr
- La Ferme de Bonneville : Yann Duperat, Thairé le Fagnoux, 17170 St-Jean-de-Liversay, tél. 05 46 35 81 65, www.ferme-de-bonneville.fr
- La Ferme Fruits Rouges : Sylvain et Isabelle Olivier, 2, place de l'Église, Hameau de Concoeur, 21700 Nuits-Saint-Georges, tél. 03 80 62 36 25
- La Maison du Petit Pierre : Pierre Augé, 22, avenue Pierre Verdier 34500 Béziers, tél. 04 67 30 91 85, www.lamaisondepetitpierre.fr
- La Table des Corderies : Sébastien Porquet, 214, rue des Moulins, 80230 Saint-Valery-sur-Somme, tél. 03 22 61 30 61, www.lescorderies.com
- Le Recommandé : Hugues Pommereul, 3 ,rue amiral charner, 22370 Pléneuf Val-André, tél. 02 96 65 34 67
- Le Safran de Vauloge : Sophie Suire, Vaulogé, 72110 Saint-Célerin, tél. 06 85 53 57 44, safran-vauloge.com
- Ludovic Régnier Conchyliculture : Ludovic Régnier, 39, chemin de Cambellies, 34140 Loupian, tél. 06 03 79 85 16
- Moulin à huile du Partégal : Guillaume Kaufmann, 159, chemin des Laures, 83210 La Farlède, tél. 04 94 48 48 85
- Pâtisserie Lesage : Sébastien Lesage, 9, rue Fernand David, 74100 Annemasse, tél. 04 50 92 11 38, www.patisserie-lesage.com
- Pisciculture de la Villette : Emmanuel Coupin, 3, rue de Rosay, 78930 Villette, tél. 01 34 76 30 04, www.pisciculture.fr

Index



ON N'A JAMAIS ASSEZ DE BONNES ADRESSES
Retrouvez encore plus de chroniques sur
www.bottingourmand.com
Prochaine parution janvier 2017

Pétillant de Listel

De la Vigne au Verger*

*Élaboré à partir de raisin et d'arôme naturel de fruits



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.